

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	Rev. 5 del 06/10/2023
1PP1060	TORTA CAPRESE (PRECUT)	8032595160472	Emissione del 05/08/2026

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1200	Formato: Rotondo	300 ct per pallet		Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.	
Volume: Pz 14	Confezione: 294x279x65 mm	12 ct per 25 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
torta al cacao con mandorle				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongellare 3-4 h prima del consumo	

INGREDIENTI	
UOVA, zucchero, MANDORLE 16%, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), cacao magro in polvere 7%, BURRO, farina di FRUMENTO, grassi vegetali (cocco, palmisto, palma) in proporzione variabile, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), fibre vegetali, aromi. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SOIA, SENAPE	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	441	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoul	1835	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	31	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	12	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	30	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	26	Soja e prodotti a base di soja	O
Proteine	8,8	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	4,6	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,13	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<20 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 1200	Format: Round	300 boxes per pallet		Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze	
Volume: Pz 14	Packing: 294x279x65 mm	12 boxes for 25 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
cocoa cake with almonds				18 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free				Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS	
EGGS, sugar, 16% ALMONDS, margarine (vegetable fats from palm and vegetable oils from sunflower, water, emulsifier (E471), salt, flavorings), 7% cocoa powder, BUTTER, WHEAT flour, vegetable fats (coconut, palm kernel, palm) in varying proportions, sugar for dusting (dextrose, sugar, starch WHEAT, cocoa butter), vegetable fibres, flavorings. May contain traces of: PEANUTS, SOY, MUSTARD	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	441	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1835	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	31	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	12	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	30	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	26	Soy and product made up of soy	O
Proteins	8,8	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	4,6	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,13	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<20 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		