

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1PP1006	TORTA DELLA NONNA (PRECUT)	8032595160397	Rev. 10 del 20/01/2025

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1400	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	
pasta frolla con crema pasticcera ai pinoli				18 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongelare 3-4 h prima del consumo	

INGREDIENTI					
farina di FRUMENTO, LATTE scremato reidratato, zucchero, margarina (grassi vegetali di palma e oli vegetali di girasole, acqua, emulsionante (E471), sale, aromi), tuorlo d'UOVO, BURRO, UOVA, succo di limone 1,6%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), amido modificato di mais, amido di riso, MANDORLE, pinoli, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (E450i, E500ii), emulsionante (lecitina di SOIA), aromi, fibre vegetali, sale. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, ALTRA FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO, NOCCIOLE)					

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kjoul	1405	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kcal	335	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	14,4	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	6,5	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	46,4	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	25,5	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	4,4	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,7	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,24	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	O
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 1400	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	
pastry with custard with pine nuts			18 month from date of manufacture		
NOTES			TO CONSUME		
This product is OGM free			Defrost 3-4h before serving		

INGREDIENTS					
WHEAT flour, rehydrated skimmed MILK, sugar, margarine (palm vegetable fats and sunflower vegetable oils, water, emulsifier (E471), salt, flavourings), EGG yolk, BUTTER, EGGS, 1.6% lemon juice, glucose-fructose syrup, sugar for dusting (dextrose, sugar, WHEAT starch, cocoa butter), modified corn starch, rice starch, ALMONDS, pine nuts, glucose syrup, raising agents (E450i, E500ii), emulsifier (SOYA lecithin), flavourings, vegetable fibres, salt. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, OTHER NUTS (PISTACHIO, HUZELNUT)					

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kjoule	1405	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kcal	335	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	14,4	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	6,5	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	46,4	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	25,5	Soy and product made up of soy	X
Proteins	4,4	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,7	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,24	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	O
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		