

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MELANNURCA



PRODOTTO	MELANNURCA		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Cortile Ammirati, 20 – San Giuseppe Vesuviano (Na)		
CARATTERISTICHE	Prodotto lavorato con metodi artigianali tradizionali ottenuto da materie prime selezionate		
ELENCO INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, acqua, TUORLO d'uovo pastorizzato categoria A, Mele Annurche candite 25% sul totale del prodotto (Mele Annurche, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acido citrico E330), Uva Sultanina (uva secca, olio) macerata al Rhum (Rhum di origine caraibica: Rhum, acqua, aromi, caramello), LIEVITO MADRE, miele di acacia, MALTO D'ORZO, sale, cannella in polvere, bacche di vaniglia Bourbon. Glassa: zucchero, amido di riso precotto, NOCCIOLE, MANDORLE, grasso vegetale, amido modificato, fecola di patate, cannella, aromi.		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, frutta secca a guscio (MANDORLE e NOCCIOLE) e prodotti a base di uova. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi e prodotti a base di soia.		
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM.		
TMC	120 giorni dalla data di produzione.		
MODALITA' DI UTILIZZO	Aprire la confezione e consumare il prodotto dopo circa 10 minuti.		
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Si consiglia di consumare il prodotto nel più breve tempo possibile, in quanto non contiene conservanti.		
IMBALLO	Confezione da 1000 gr.		
PALLETIZZAZIONE	8 ct x 5 strati.		
CODICE EAN	7427119292608		
TRASPORTO	Automezzo coibentato autorizzato.		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	369/1543	Kcal/kJ
	Grassi	10,1	G
	Di cui Acidi Grassi saturi	7,5	G
	Carboidrati	62,2	G
	Di cui Zuccheri	34,1	G
	Proteine	6,2	G
	Sale	0,2	G
	Fibre	2,1	G
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/gr
	Coliformi totali	<10 ²	UFC/gr
	Escherichia coli	<10 ²	UFC/gr
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/gr
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25gr
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25gr