

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FORESTA NERA



| | | | |
|--|---|----------|---------|
| PRODOTTO | FORESTA NERA | | |
| 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, amarene candite 15% sul totale del prodotto (amarene, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acido citrico E330), cioccolato fondente [pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia Bourbon], zucchero, TUORLO fresco pastorizzato Categoria A, PANNA UHT, cacao, acqua, miele d'acacia, pasta all'arancia e mandarino (arancia, mandarino, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di limone), LIEVITO MADRE, sale, vaniglia Bourbon. Crema al Kirsch [glucosio, acqua, zucchero, destrosio, olio di palma, TUORLO fresco pastorizzato categoria A, LATTE fresco pastorizzato, amido di mais, pectina E440, olio essenziale di limone, Kirsch (alcol idrato, distillato di ciliegia), vaniglia Bourbon, sale]. Decorazione: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), riccioli di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, aroma naturale di vaniglia, emulsionante: lecitina di girasole), amarene candite (amarene, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acido citrico E330), cacao in polvere. | | |
| ALLERGENI (Reg UE 1169/2011) | Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di soia e prodotti a base di uova. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi e frutta a guscio. | | |
| 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 min | | |
| 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 | | |
| PALLETTIZZAZIONE | 8 ct x 5 strati | | |
| CODICE EAN | 7427119292882 | | |
| TRASPORTO | Automezzo coibentato autorizzato | | |
| VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) | Valore energetico | 409/1712 | Kcal/kJ |
| | Grassi | 13,4 | g |
| | Di cui Acidi Grassi saturi | 10,3 | g |
| | Carboidrati | 65,2 | g |
| | Di cui Zuccheri | 38,3 | g |
| | Proteine | 6,1 | g |
| | Sale | 0,2 | g |

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**FORESTA NERA**

| | | | |
|------------------------------------|-------------------------|---------|----------|
| | Fibre | 1,7 | 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 |