

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FICHI BIANCHI E CIOCCOLATO



PRODOTTO	FICHI BIANCHI E CIOCCOLATO		
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, Fichi Bianchi 10% (origine: Cilento), acqua, zucchero, cioccolato fondente 7% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia Bourbon), TUORLO d'uovo fresco pastorizzato, LIEVITO MADRE, NOCI 3%, pasta d'arancia (bucce d'arancia, sciroppo di fruttosio-glucosio, saccarosio, succo d'arancia), pasta di limone (bucce di limone, sciroppo di fruttosio-glucosio, saccarosio, succo di limone), miele d'acacia, malto d'orzo, sale, vaniglia Bourbon. Glassa: zucchero, farina di MANDORLE, ALBUME d'uovo fresco pastorizzato, amido di mais.		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, frutta a guscio. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi e 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 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		
PALLETIZZAZIONE	8 ct x 5 strati		
CODICE EAN	7427119292660		
TRASPORTO	Automezzo coibentato autorizzato		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	382/1596	Kcal/kJ
	Grassi	11,3	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	7,2	g
	Carboidrati	62,2	g
	Di cui Zuccheri	28,4	g
	Proteine	6,2	g
	Sale	0,3	g
	Fibre	3,1	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