



PROFITEROLES CIOCCOLATO OVALE

Prodotto Dolciario Congelato. Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia (25,6%), avvolti in crema al cioccolato (62,3%).

Immagine a scopo illustrativo

Codici articolo: **323R029**

1150 g e



Ingredienti: Acqua - **Latte** scremato reidratato - Grassi vegetali (Cocco - Palma) - Sciroppo di glucosiofruttosio - **Uova** - Zucchero - Farina di **frumento** - Oli vegetali (Soia - Girasole - Colza) - Stabilizzante E 420 - Sciroppo di glucosio - Cioccolato (1,3%) (Pasta di cacao - Zucchero) - Cacao - Cacao magro in polvere - Amido modificato - **Tuorlo d'uovo** - **Lattosio** - Emulsionanti E 471 - E 472e e E 322 (di girasole) - Aromi - Proteine del **latte** - Sale - Agenti lievitanti E 500 - E 450 e E 503 - Addensanti E 415 e E 410 - Amido (di **frumento**). **Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g

Valore energetico	997 kJ 239 kcal
Grassi	15,0 g
di cui acidi grassi saturi	12,8 g
Carboidrati	21,8 g
di cui zuccheri	15,6 g
Fibre	
Proteine	2,9 g
Sale	0,17 g

Dichiarazione allergeni:

Glutine, uova, latte. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia e senape.

Preparazione:

Scongelare il prodotto per 4-5 ore a temperatura ambiente oppure 8-10 ore in frigorifero.



Conservazione:
Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Non ricongelare.



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 38,6×20,5×13,5(h)
Tara pack primario (g) 238



EAN: 8008207004564

UPC:



Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi	
Carica microbica mesofila	500.000	UFC/g
Coliformi totali	1.000	UFC/g
Escherichia coli	50	UFC/g
Stafilococco aureo	100	UFC/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
Salmonella	assente in 25 g	

Raccolta differenziata:

VASSOIO > CARTA (PAP21) SCATOLA > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	11	14
Strati	13	13
Totale pallet	143	182

Conformità legislativa:

Sistema di autocontrollo igienico e qualitativo in ottemperanza al Reg. 852/04/CE
Etichette e schede tecniche sono conformi ai Reg. 1169/2011/EC e Reg. 775/2018/EC
Tracciabilità del prodotto finito in ottemperanza al Reg. 178/2002/EU
Il contenuto di contaminanti chimici tipo metalli pesanti, nitrati, pesticidi e micotossine è conforme ai requisiti del Reg. 1881/06/EC e sue integrazioni.
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC
Il prodotto è definito non-OGM e non-derivato da OGM ai sensi del Reg. 1830/2003/EU
Gli acidi grassi trans- non eccedono il limite di 2 grams per 100 grams di prodotto finito in ottemperanza alla Dir. 2016/2637/EU
Le confezioni sono adatte al contatto alimentare come da Reg. 1935/2004/EC e Reg. 10/2011/EC
Il controllo del peso segue la Dir. 76/211/EEC (e sue integrazioni) mostrando il simbolo "e" che segue la dichiarazione del peso nominale.