



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



PASTICCERE
DELL'ANNO
2010-2011

CODICE PRODOTTO:	D8LIM
CODICE EAN 13:	8033324200698
DENOMINAZIONE:	DELIZIE AL LIMONE COSTA D'AMALFI I.G.P. PZ. 8
CARATTERISTICHE:	MONOPORZIONI ROTONDE PER USO PROFESSIONALE CONGELATE
PESO MEDIO:	

INGREDIENTI:	<p>Pan di Spagna: UOVA e TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, farina di GRANO tenero di tipo 00, FECOLA di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti.</p> <p>Crema pasticcera: LATTE fresco intero A.Q., TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, PANNA fresca 35%M.G., amido mod., sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni.</p> <p>Crema al limone: succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. (32,93%), TUORLI D'UOVA freschi pastorizzati, BURRO fresco, zucchero, glucosio.</p> <p>Inzuppitura al limoncello: sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), aroma alimentare alcolico limoncello con infuso di bucce di limone.</p> <p>Copertura: PANNA fresca, crema pasticcera, LATTE fresco intero Alta Qualità, crema al limone, sciroppo di zucchero, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, olio essenziale limone. Cialdina per decoro: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia).</p> <p>NOTA: Limone Costa d'Amalfi I.G.P. utilizzato per Kg prodotto finito è pari a g 102.</p>
---------------------	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<p>Nello scomparto a T <-18°C: consumare entro un anno dalla data minima prevista.</p> <p>Nello scomparto a T <- 12 °C: consumare entro un mese o entro la data di durabilità prevista se antecedente.</p> <p>Nello scomparto a T <- 6 °C: consumare entro un a settimana.</p> <p>Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 72 ore.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</p>
------------------------------------	---

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	PRESENTE	ASSENTE	Possibile Contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	*		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			*
Uova e prodotti a base di uova	*		
Pesce e prodotti a base di pesce		*	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		*	
Soia e prodotti a base di soia	*		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	*		
Frutta con guscio e prodotti derivati			*
Sedano e prodotti a base di sedano		*	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		*	
Senape e prodotti a base di di senape		*	
An. Solforosa e solfiti in conc. sup. a 10 mg/kg (SO ₂)			*
Lupino e prodotti a base di lupino		*	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		*	



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



PASTICCERE
DELL'ANNO
2010-2011

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

	g	* AR/RI
Energia (kcal)	298.0	15%
(kJ)	1226.0	
Grassi	18.0	26%
Di cui acidi grassi saturi	8.0	40%
Carboidrati	26.0	10%
Di cui zuccheri	11.0	12%
Fibre	3.9	16%
Proteine	5.1	10%
Sale	0.12	2%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

DICHIARAZIONE O.G.M.:

Gli ingredienti utilizzati non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

SHELF-LIFE:

18 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.

CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per cartone

1

IMBALLO PRIMARIO :

Piatto rotondo in accoppiato

IMBALLO SECONDARIO :

Accoppiato 25

*Misura esterna del cartone (210*260*85 mm)*

Peso cartone (250g)

ETICHETTA

Autoadesiva sul cartone, conforme alla normativa vigente (UE) n.1169 / 2011

PALLETTIZZAZIONE:

Tipo di pallet	Euro pallet legno
Misure pallet	120 x 80 cm
Avvolgimento pallet	Film estensibile
N° cartoni x strato	12
N° strati per pallet	20
N° totale cartoni per pallet	240
N° totale pezzi per pallet	240
Altezza pallet	185 cm

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 3 di 3

Ultima modifica: 15/03/2023

Emissione a cura di G. Parrella

La foto è solo a scopo puramente illustrativo:



CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015 del 09/12/2022
	FSSC 22000 del 03/08/2022
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
INFORMAZIONI LEGALI :	<p>Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004. Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002. Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.</p>
PRODUTTORE:	<p>SAL DE RISO COSTA D'AMALFI S.R.L. Via Santa Maria la Neve, 84010 Tramonti (SA) Italy Info (+39) 089 856446 fax (+39) 089 876312 www.salderiso.it info@salderiso.it</p>