



CD Food S.r.l.

Sede Legale: Viale G. Brodolini n. 36 - 84091 Battipaglia
Sedi Operative: Viale G. Brodolini n. 36 - 84091 Battipaglia
Viale G. Brodolini n. 92/A - 84091 Battipaglia
P.IVA : 05951860658 **E-Mail:** info@cdfood.it

INFORMAZIONI GENERALI

Codice anagrafico:	DENC0100S06NN
Codice EAN:	8032578123821
Codice TARIC	19059080
Nome prodotto:	Delizia alla Nocciola e Caramello - Monoporzione - 6 x 100g
Denominazione commerciale:	Prodotto dolciario surgelato. Cupole di pan di spagna con inzuppatura al gusto di vaniglia farcite con crema al gusto di nocciola (30%) e ricoperte con crema glassata al gusto di caramello (16%) e decorazione di salsa caramello (1%).
Destinazione d'uso	Da consumare previo scongelamento

INGREDIENTI

Ingredienti: crema vegetale [acqua, grassi vegetali (palmisti, palma), zucchero, proteine del **LATTE**, stabilizzanti (E420ii, E463), emulsionanti (E472, E322 (contiene **SOIA**)), regolatore di acidità (E340), aroma, colorante (E160a), sale], acqua, zucchero, **UOVA**, farina di **FRUMENTO**, **LATTE** intero, pasta **NOCCIOLA** (2,5%), sciroppo caramello (2%), **LATTE** scremato in polvere, olio di semi di girasole, alcool, amido di **FRUMENTO**, sciroppo di glucosio, stabilizzante (E1422), aromi, emulsionanti (E471, E472b, E477), conservanti (E202, E200), colorante (E160a), agenti lievitanti (E450i - E500ii), gelificante (E440ii), regolatori di acidità (E330, E516). Può contenere **SENAPE**, altra **FRUTTA A GUSCIO** ed **ARACHIDI**.

MISURE DEL PRODOTTO

Peso netto (g):	100
Diametro (cm):	10,0
Altezza (cm):	7,0

SHELF LIFE

15 mesi a -18 °C	Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato
------------------	---

VALORI NUTRIZIONALI (media su 100g)

Energia:	1105 KJ
Energia:	264 Kcal
Grassi:	11,8 g
di cui acidi grassi saturi:	8,1 g
Carboidrati:	32 g
di cui zuccheri:	23 g
Proteine:	3,2 g
Sale:	0,1 g

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Decongelare a temperatura di 0/+4°C per 4-6 ore. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato a temperatura di 0/+4°C per 2 giorni.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	unità di misura	Valori limite
Carica batterica totale a 30 °C	ufc/g	$m=5 \times 10^2$ $M=5 \times 10^3$ $n=5$ $c=2$
Escherichia Coli	ufc/g	$m=10$ $M=10$ $n=5$ $c=1$
Stafilococchi Coagulasi positivi (S.aureus ed altre specie)	ufc/g	$m=10$ $M=10$ $n=5$ $c=2$
Clostridium perfringens	ufc/g	< 10
Enterobacteriaceae	ufc/g	$m=10$ $M=10$ $n=5$ $c=1$
Salmonella Spp.	ufc/25g	Assenti
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assenti

PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Il Prodotto è OGM FREE

Packaging & Logistica

Vassoio e cupola in plastica per uso alimentare

Lunghezza (mm):130	
Larghezza (mm):130	
Altezza (mm):85	
Peso (g):15	
Pezzi x confezione:1	
N° di confezioni x cartone:6	

PACKAGING SECONDARIO

Scatola cartone

Lunghezza (mm):400	
Larghezza (mm):140	
Altezza (mm):180	
Peso (g):155	
Pezzi x packaging secondario:6	
Peso netto cartone (Kg):0,60	
Peso lordo cartone (Kg):0,845	
Dimensioni etichetta imballaggio esterno:	10,5 x 21 cm

PALLETTIZZAZIONE	Pallet cm 80x120	Pallet cm 100x120
Cartone x strato:	16	21
Strati x pallet:	9	11
Cartoni x pallet :	144	231
Pezzi x pallet :	864	1386
Peso netto x pallet (Kg):	86	139
Peso lordo x pallet (Kg):	147	220
Altezza pallet (cm):	178	213

Immagine prodotto (solo a scopo illustrativo)

