

PLUM CAKE GUSTO VANIGLIA



NOME COMMERCIALE:

PLUM CAKE GUSTO VANIGLIA

Descrizione del prodotto:

PLUM CAKE GUSTO VANIGLIA

INGREDIENTI E PROVENIENZE:

Ingredienti: farina di frumento, uova, zucchero, panna, olio di semi di girasole, yogurt magro, emulsionante: mono e digliceridi in pasta; scorza di arancia, bagna al rhum, agente lievitante: baking powder (difosfato disodico E450i, carbonato acido di sodio E500ii); aroma vaniglia.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100g di prodotto:

Valori nutrizionali medi per 100 g: Valore energetico (Kcal) 480 (KJ) 2389 - Grassi 23,0 g - di cui saturi 15,2 g - Carboidrati 59 g - di cui zuccheri 27,2 g - Proteine 7,0 g - Sale 0,2 g - Fibre 0 g

Allergeni presenti:

Di seguito sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo o esterne, da parte dei fornitori terzi.

Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati.
Cereali contenenti glutine, Mais.
Soia.
Uova, latte e altri derivati.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: soffice ; Colore: dorato ; Sapore: vaniglia.

Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica mesofila <100,000 ufc / g
Coliformi totali <100 ufc / g
Enterobatteriacee <100 ufc / g
Lieviti e muffe <1.000 ufc / g
Stafilococco Aureus <10 ufc / g
Salmonella assente

Imballaggio:

Peso del prodotto 600g
Primo imballo : Pellicola in plastica ed etichetta.
Secondo imballo: scatola contenente 3 plum cake della stessa tipologia.
Gli imballaggi risultano idonei al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.
Un pallet contiene 432 pezzi suddivisi in 144 scatole (18 file e 8 colonne).

Lotto:

Corrisponde alla data di produzione (esempio: 19.01.2022). E' un codice numerico che corrisponde al giorno di produzione nel formato: giorno, mese, anno.

Termine minimo di conservazione (TMC):

12 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

Conservare in congelatore a -18°. Scongellare in frigo e consumare in 4-5 giorni.

Dichiarazione ogm:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. non utilizza ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Dichiarazione trattamenti ionizzanti:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.

Rintracciabilità:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate.

Approvazione:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.