



Tortino al cioccolato 1000 g DLF

Codice prodotto : 75399

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto di pasticceria

Tecnologia : Pronto all'uso

Specifiche prodotto

Peso (g) prodotto venduto 1000,00
Diametro (cm) 26

Squisito dolce al cioccolato con una morbida crema di cioccolato.
Prodotto cotto, congelato.

GTIN/EAN prodotto :

03291810753997

GTIN/EAN cartone :

3291811208274

Pallettizzazione

30-Pal. 80x120

Imballaggio

00-Standard

Cartoni / strato

4

Unità / cartone

6 (1 x 6)

Strati / bancale

14

Dim. del cartone in mm L x l x h

580x293x113

Cartoni / bancale

56

Peso netto del cartone (kg)

6.000

Unità / bancale

336

Peso lordo del cartone (kg)

6.520

Peso netto bancale (kg)

23

Termine Minimo di Conservazione

12 Mesi

Peso lordo, bancale incluso (kg)

388.12

Altezza, bancale incluso (cm)

173.2

Dimensione bancale

80 x 120

PUNTI DI DIFFERENZIAZIONE

Dessert al cioccolato surgelato - Già cotto, solo da scongelare.

INGREDIENTI (PRODOTTO VENDUTO)

Ingredienti 100 g di prodotto finito: Cioccolato (27,2 g) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma vaniglia); zucchero; **uova** intere; farina di **frumento**; **burro** concentrato (**latte**) (colorazione: E160a); olio di cocco non idrogenato; albume d'**uovo**; lievito in polvere: E450i-E500ii; amido di **frumento**. Può contenere tracce di **frutta a guscio**.

CARATTERISTICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Prodotto adatto ad una dieta vegetariana | ✓ Senza coloranti e senza aromi artificiali* |
| ✓ Non contiene carne suina | ✓ Senza materie grasse idrogenate |
| ✓ Senza alcool | ✓ No OGM |
| | ✓ Non ionizzato |

*Per il pane, \"secondo la legislazione\"



Conservazione



Decongelazione

Tra 0 e 4°C 3-4h

ISTRUZIONI D'USO :

Rimuovere il prodotto dal packaging. Scongellare 3 4 ore in frigorifero a 0-+4°C

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	Salute Criteri (M=10m)	Criterio di sicurezza
Enterobatteri UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella spp.(in 25g)		0
Listeria monocytogenes UFC/g		m < 100
Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g	m=100	
Anaerobi solfito-riduttori (37°C) UFC/g	m=10	