

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	Rev. 4 del 29/03/2022
1PO1011	TORTA SAINT'HONORÉ	8032595160199	

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 1300	Formato: Rotondo	240 ct per pallet		Conservare a -18°C per 18 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C. per 1-2 giorni e non ricongelare.	
Volume: Pz 1	Confezione: 294x279x65 mm	12 ct per 20 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
pan di spagna con strati di crema allo zabaione e decorata con bigné			18 mesi dalla data di produzione		
NOTE			OGM	METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Scongellare 3-4 h prima del consumo	

INGREDIENTI	
acqua, pan di spagna (farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, acqua, emulsionante: E471; agenti lievitanti: E450i, E500ii; umettante: E422; sale, conservante: E202; aromi), zucchero, grassi vegetali in proporzioni variabili (cocco, palmisto, palma), tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, vino marsala, margarina (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: E471; sale, aromi), PANNA, bigné (UOVA, farina di FRUMENTO, margarina (olio di palma, acqua), acqua, sale, agente lievitante: E503ii), amido modificato di mais, proteine del LATTE, alcool, stabilizzante: E420ii; amido di riso, cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di SOIA, E471; addensanti: E401, E410; aromi, sale, fibre vegetali, colorante: E160a. Contiene: GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTE. Può contenere tracce di: ARACHIDI, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINI	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	255	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kjoule	1068	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	12	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	8,8	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	31	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	21	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	3,5	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,4	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,26	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<50 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	O
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	O
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 1300	Format: Round	240 boxes per pallet		Store at -18°C for 18 months from date of manufacture. Once defrosted store at +4 ° C. for 1-2 days and don't refreeze	
Volume: Pz 1	Packing: 294x279x65 mm	12 boxes for 20 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
sponge cake with layers of zabaglione cream and decorated with cream puffs				18 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free				Defrost 3-4h before serving	

INGREDIENTS	
water, sponge cake (WHEAT flour, sugar, EGGS, water, emulsifier: E471; raising agents: E450i, E500ii; wetting agent: E422; salt, preservative: E202; flavorings), sugar, vegetable fats in varying proportions (coconut, palm kernel, palm), EGG yolk, glucose syrup, skimmed MILK powder, marsala wine, margarine (palm fat, sunflower oil, water, emulsifier: E471; salt, flavorings), CREAM, cream puffs (EGGS, WHEAT flour, margarine (palm oil, water), water, salt, baking powder: E503ii), modified corn starch, MILK protein, alcohol, stabilizer: E420ii; rice starch, low fat cocoa powder, emulsifiers: SOY lecithin, E471; thickeners: E401, E410; flavorings, salt, vegetable fibres, dye: E160a. Contains: GLUTEN, EGGS, SOY, MILK. May contain traces of: PEANUTS, MUSTARD, NUTS, SULPHUR DIOXIDE, LUPINS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	255	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	1068	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	12	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	8,8	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	31	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	21	Soy and product made up of soy	X
Proteins	3,5	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,4	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,26	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	O
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	O
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		

Martinucci s.r.l.

Zona Industriale 73040 Specchia [LE] – Tel +39(0)833539566 Fax +39(0)833535483

P.IVA 03636870754 – REA 234945 – VAT NUMBER IT03636870754

www.martinucci1950.com