



Meringata trancio



Prodotto Dolciario Congelato. Croccanti strati di meringa e soffice panna.

Immagine a scopo illustrativo

Codici articolo: **322R010**
322159

1000 g e



Ingredienti: meringa 38% (zucchero, amido di **FRUMENTO**, zucchero invertito, albume d'**UOVO** in polvere, destrosio, aroma), acqua, olio di cocco, zucchero, **PANNA** 7,8%, sciroppo di glucosio, tuorlo d'**UOVO**, emulsionanti: E471, E472e; proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere, amido modificato, aromi naturali, amido, addensante: E418; fibre vegetali. **Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, SENAPE e SOIA.**

Dichiarazione allergeni:

Glutine, latte, uova. Può contenere tracce di frutta a guscio, senape e soia.

Preparazione:

Estrarre dal freezer e servire subito. Riporre immediatamente nel freezer le porzioni non utilizzate. Non ricongelare.



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	1522 kJ 363 kcal
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	52 g
Fibre	0,03 g
Proteine	1,7 g
Sale	0,05 g

Dichiarazione allergeni:

Glutine, latte, uova. Può contenere tracce di frutta a guscio, senape e soia.

Preparazione:

Estrarre dal freezer e servire subito. Riporre immediatamente nel freezer le porzioni non utilizzate. Non ricongelare.



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 43x15,5x10,5(h)
Tara pack primario (g) 260



EAN: 8008207722055

UPC: 826069722055



Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi	
Carica microbica mesofila	500.000	UFC/g
Coliformi totali	1.000	UFC/g
Escherichia coli	10	UFC/g
Stafilococco aureo	10	UFC/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
Salmonella	assente in 25 g	

Raccolta differenziata:

VASSOIO > CARTA (C/PAP81)
SCATOLA > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	13	16
Strati	18	18
Totale pallet	234	288
Peso pallet Kg	310	383

Conformità legislativa:

Sistema di autocontrollo igienico e qualitativo in ottemperanza al Reg. 852/04/CE
Etichette e schede tecniche sono conformi ai Reg. 1169/2011/EC e Reg. 775/2018/EC
Tracciabilità del prodotto finito in ottemperanza al Reg. 178/2002/EU
Il contenuto di contaminanti chimici tipo metalli pesanti, nitrati, pesticidi e micotossine è conforme ai requisiti del Reg. 1881/06/EC e sue integrazioni.
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC
Il prodotto è definito non-OGM e non-derivato da OGM ai sensi del Reg. 1830/2003/EU
Gli acidi grassi trans- non eccedono il limite di 2 grams per 100 grams di prodotto finito in ottemperanza alla Dir. 2016/2637/EU
Le confezioni sono adatte al contatto alimentare come da Reg. 1935/2004/EC e Reg. 10/2011/EC
Il controllo del peso segue la Dir. 76/211/EEC (e sue integrazioni) mostrando il simbolo "e" che segue la dichiarazione del peso nominale.