



Via Modena, 102/H - 40017 San Giovanni in Persiceto (Bo) - Tel. e Fax 051/72.86.02 - E-mail: info@rugiadasrl.it - www.rugiadasrl.it
P.I. 00698751203 - C.F. 04080010376 - R.E.A. Nr. 337653 - Registro delle imprese Bo 04080010376 - Cap. Soc. € 100.000,00- i.v.

CUORE MIGNON LATTEPANNA

Codice interno:119

Denominazione di Vendita: Prodotto dolciario fritto congelato

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, zucchero semolato, margarina vegetale (oli e grassi vegetali, acqua, emulsionante: E471; correttore di acidità: E330), sgusciato d'uovo omogeneizzato e pastorizzato, lievito di birra, sale, olio vegetale: olio di palma; farina di malto d'orzo, latte scremato in polvere, stabilizzante: E420; emulsionanti: E471, lecitina di girasole; farina di grano tenero maltato, antiagglomerante: E263; agente di trattamento della farina: E300; aromi, alfa amilasi.

Ingredienti della farcitura lattepanna 30%: latte fresco intero pastorizzato (40%), panna (30%), zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, conservante:E202; aromi, colorante:E171.

Olio di frittura: Olio di palma

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova e derivati, latte e derivati, possibili tracce di soia e derivati. Prodotto in uno stabilimento dove viene utilizzata pasta di nocchie e farcitura di albicocche.

Modalità di conservazione: il prodotto ha una durata di circa 360 GG se conservato ad una temperatura di -18° C.- - 30 GG dall'acquisto se conservato a -12° C.-- 6 GG dall'acquisto se conservato a +3° C.

Modalità d'uso: Il prodotto se scongelato non va ricongelato e consumato entro le 24 ore. Scongela il prodotto a temperatura ambiente. Se si preferisce caldo, metterlo in forno a microonde a media temperatura per circa dieci secondi.

Descrizione commerciale: Un singolo CUORE MIGNON LATTEPANNA pesa circa 25/26 gr. ha la forma di un piccolo cuore di larghezza massima di circa 5,5 cm. Di colore dorato è cosparsa di zucchero semolato, morbido al morso e di gusto tipico. Al suo interno vi sono circa 8/10 gr. di farcitura.

Caratteristiche Microbiologiche			Etichettatura Nutrizionale		
PROVA	U.M.	VALORE GUIDA	PROVA	U.M.	ESITO
Coliformi termotrofi	ufc/g	<100	valore energetico	Kcal/100g	379,3
E.coli	ufc/g	<100	valore energetico	Kj/100g	1586,4
Stafilococchi coag/term+aurei	ufc/g	<100	grassi	%	20,5
Salmonella in 25 g / Listeria monocytogenes		assente	proteine	%	8
Carica batterica tot. a 30° C.	ufc/g	<100.000	carboidrati	%	40,7
Lieviti	ugc/g	<1000			
Ifomiceti / Enterobacteriaceae	ufc/g	<100			
Quantità di prodotto per scatola: 2,5 kg					
Caratteristica degli imballi	Imballo primario	Sacchetto alimentare in Polietilene ad alta densità			
	Imballo secondario	Cartone ondulato			
Caratteristiche spedizioni	Cartoni per strato	Dodici			
	Cartoni per bancale	centoventi			

Aggiornato al 31 marzo 2011