



SAL DE RISO COSTA D'AMALFI S.R.L.

Via Santa Maria la Neve 84010 Tramonti (SA) Italy

Info (+39) 089 856446 / 089 876932 fax (+39) 089 876312

www.salderiso.it info@salderiso.it



WORLD PASTRY STARS 2016

SPECIFICA PRODOTTO

Codice **D8LIM**

Rev.1 del06/07/2017

TORTA Delizie al limone Amalfitano

Nome commerciale	Torta Delizie al limone Amalfitano				
Descrizione prodotto	Prodotto dolciario per uso professionale				
Ingredienti	<p>Ingredienti Pan di Spagna: UOVA e TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, farina di GRANO tenero di tipo 00, FECOLA di patate, polvere lievitante (difosfato di sodio E450i, carbonato acido di sodio E500ii, amido di mais), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti.</p> <p>Ingredienti Crema pasticceria: LATTE fresco intero A.Q., TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, PANNA fresca 35%M.G., amido mod., sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni.</p> <p>Ingr. Crema al limone: succo e bucce di Limone Costa d'Amalfi I.G.P. (32,93%), TUORLI D'UOVA freschi pastorizzati, BURRO fresco, zucchero, glucosio.</p> <p>Ingredienti Inzuppatura al limoncello: sciroppo di zucchero (acqua, zucchero, glucosio), aroma alimentare alcolico limoncello con infuso di bucce di limone.</p> <p>Ingredienti copertura: PANNA fresca, crema pasticceria, LATTE fresco intero Alta Qualità, crema al limone, sciroppo di zucchero, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, olio essenz. limone.</p> <p>NOTA: Limone Costa d'Amalfi I.G.P. utilizzato per Kg prodotto finito è pari a g. 102.</p>				
Shelf life	12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.				
Modalità di conservazione e trasporto	<p>Nello scomparto a T <-18°C (***) : consumare entro un anno dalla data minima prevista.</p> <p>Nello scomparto a T <- 12 °C (**): consumare entro un mese o entro la data di durabilità prevista se antecedente.</p> <p>Nello scomparto a T <- 6 °C (*): consumare entro un a settimana. Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 72</p>				
Modalità d'uso	Scongelare il prodotto ad una temperatura di 2°/ 4° C per circa 5 ore e successivamente degustare a 4°C.				
Imballaggio	BPSEKB-662-B ALIMENTARE				
N. di pezzi nel cartone	1				
Peso netto kg	1300/ 1500 g circa				
Etichetta	autoadesiva sul cartone, senza difetti, esatta, conforme alla legislazione vigente, con indicazione del prodotto, ingredienti e modalità d' uso, peso netto, codifica.				
Schema di Pallettizzazione	Ct x Str	Str x Plt	Ct xPlt	h Plt	Codice EAN
	4	22	88	215	8033324200698

Il prodotto per motivi tecnici e di conservazione è stato trattato a - 20°C.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (All III bis DIR.2003/89/CE e succ.mod)

ALLERGENE	PRESENTE	ASSENTE	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine	■		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		■	
Uova e prodotti a base di uova	■		
Pesce e prodotti a base di pesce		■	
Arachidi e prodotti a base di arachidi			■
Soia e prodotti a base di soia			■
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	■		
Frutta con guscio e prodotti derivati.			■
Sedano e prodotti a base di sedano		■	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		■	
Senape e prodotti a base di senape		■	
An. solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg (SO ₂)			■
Lupino e prodotti a base di lupino		■	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		■	

INFORMAZIONI SU OGM

Sulla base delle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, vi informiamo che i nostri prodotti sono fuori dal campo di applicazione dei REG. CE n.1829/2003 e 1830/2003 relativo alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

INFORMAZIONI AZIENDALI

APPROVAL NUMBER	SC 11-3019
CERTIFICAZIONI	UNI EN ISO 9001:2008
DATA PRIMA EMISSIONE	21/12/2011
ENTE CERTIFICATORE	S.I.C.I.V. S.r.l.

INFORMAZIONI AZIENDALI

Valori medi riferiti a 100 g di prodotto tal quale

TORTA DELIZIE AL LIMONE AMALFITANO	Per 100g		RI/ AR	
Energia/ Energy	kJ	1226		
	kcal	294	15	%
Grassi/ Fat	g	18	26	%
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids	g	8,0	40	%
Carboidrati/ Carbohydrate	g	26	10	%
di cui zuccheri/ of which sugar	g	11	12	%
Fibre/ Fiber	g	3,9	16	%
Proteine/ Proteins	g	5,1	10	%
Sale/ Salt	g	0,12	2	%

Analisi effettuate a campione presso un laboratorio esterno riconosciuto dalla Regione Campania ed accreditato ACCREDIA