



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome del prodotto:

CAPRESE AL CIOCCOLATO



Provenienza:

**Italia – Napoli; prodotto tipico
della tradizione dolciaria napoletana**

Presentazione:

prodotto fresco di pasticceria

CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO

Tipo di confezione:

confezione di pasticceria preparata al momento

Descrizione:

dolce artigianale tipico della tradizione napoletana prodotto con nobili ingredienti quali, mandorle, uova, burro, cioccolato fondente e aromi.

Peso:

1000 g.

Marchio:

PASTICCERIA G. SCATURCHIO NAPOLI

Proprietario del marchio:

1a1 S.r.l.

COMPOSIZIONE

Ingredienti: MANDORLE. UOVA, zucchero, burro (**LATTE**), Cioccolato fondente (10%) (Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: Lecitine (**SOIA**), vanillina), **LATTE** concentrato (**LATTE** intero concentrato, zucchero), zucchero, Rhum, agenti lievitanti difosfato disodico E450i e carbonato acido di sodio E500ii, amido, cacao.



ALLERGENI

SOSTANZE ALLERGENICHE	Presenza nel prodotto	Possibile presenza accidentale nel prodotto
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte	SI	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e prodotti a base di anidride solforosa	NO	SI
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO (Valori medi)

ENERGIA	463 Kcal / 1930 Kj
GRASSI	36.7 g
Di cui acidi grassi saturi	13.3 g
CARBOIDRATI	20.6 g
Di cui zuccheri	19.9 g
FIBRE	11.3 g
PROTEINE	5,3 g
SALE	0,4 g



LOTTO – SHELF LIFE

Lotto: **GG-MM-AAAA** – di produzione
Shelf life: **10 giorni dalla data di produzione**
Indicazione TMC: Da consumarsi entro il **GG-MM-AAAA**

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Conservazione: **a temperatura $\leq +20$ °C**
Trasporto: **a temperatura $\leq +20$ °C**

MODALITA' DI UTILIZZO

Preparazione: **Il prodotto è pronto per essere degustato, aprire la confezione e consumare.**
Destinazione d'uso: **il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione dei soggetti allergici verso gli allergeni presenti**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametri microbiologici: nei limiti previsti dalla Legge: Reg. CE 2073/2005

<i>Carica batterica totale:</i>	< 100 UFC/g
<i>Coliformi totali:</i>	< 10 UFC/g
<i>Escherichia Coli:</i>	< 10 UFC/g
<i>Enterobacteriaceae:</i>	< 10 UFC/g
<i>Bacillus cereus:</i>	< 10 UFC/g
<i>Lieviti:</i>	< 10 UFC/g
<i>Muffe:</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp:</i>	assente in 25g
<i>Listeria Monocytogenes:</i>	assente in 25g

PARAMETRI CHIMICI

Parametri chimici: nei limiti previsti dalla Legge: Reg. CE 1881/2006; Reg. UE 2017/2158.

PARASSITI

Presenza di parassiti: **conforme a quanto previsto dalla legislazione europea**



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto/colore:	tipico; bruno uniforme con spolveratura di zucchero a velo e cacao
Odore:	tipico, con prevalenza di aroma rhum e cioccolato; assenza di odori estranei o sgradevoli
Sapore:	prevalenza di cioccolato, mandorle e aromi; assenza di sapori estranei o sgradevoli

ETICHETTA E PACKAGING

Etichetta:

conforme alla legislazione europea

Informazioni al consumatore:

conformi alla legislazione europea – Reg. CE 1169/2011

Lingue disponibili:

italiano, inglese, arabo

Packaging:

confezione tipica di pasticceria (Vassoio in cartone, carta da imballaggio per uso alimentare)

Smaltimento packaging:

Vassoio e carta da imballaggio: cod. PAP21 – CARTA

INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLAGGIO PRIMARIO	TIPO CONFEZIONE
Vassoio	Carta
Carta da imballaggio	Carta