



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



PASTICCERE
DELL'ANNO
2010-2011

CODICE PRODOTTO:	TARAF
CODICE EAN 13:	8033324200582
DENOMINAZIONE:	TORTA ARANCIA E FRAGOLINE DI BOSCO
CARATTERISTICHE:	PRODOTTO DOLCIARIO PER USO PROFESSIONALE CONGELATO
PESO MEDIO:	1300/1500 G CIRCA (diametro 26 cm)

INGREDIENTI:	<p>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. Antiaderente: strutto. Inzuppatura all'arancia: sciroppo di zucchero (zucchero, glucosio, acqua), aroma alimentare alcolico all'arancia (15,38%) Crema chantilly all'arancia: PANNA fresca 35%M.G., crema pasticcera (LATTE fresco intero A.Q., TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, PANNA fresca 35%M.G., sciroppo di glucosio, amido mod., sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni), sciroppo di zucchero (zucchero, glucosio, acqua), gelatina, pasta d'arancia (0,61%)(arancia, zucchero, glucosio), olio ess. di arancia (0,18%), bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti. Interno con fragoline di bosco: PANNA fresca 35%M.G., fragoline di bosco fresche e/o surgelate (25,32%), fragole fresche e/o surgelate (22,15%), zucchero, ALBUME D'UOVO (acqua, ALBUME disidratato), gelatina, aroma fragola. Glassa alle fragoline di bosco: zucchero, fragoline di bosco fresche e/o surgelate (19,38%), gelglassa neutra (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, pectina, acido citrico), fragole fresche e/o surgelate (12,92%), LATTE condensato, sciroppo di glucosio, pectina, gelatina, amido mod., succo di limone. Decorazione: fragoline di bosco candite (fragole, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di limone concentrato), cubetti d'arancia candita (cubetti d'arancia, zucchero bianco, glucosio, acqua), gelatina alle fragole: (FRAGOLE fresche e/o surgelate, zucchero, sciroppo di glucosio, pectina), decoro in cioccolato fondente serigrafato oro (cioccolato fondente; colorante alim. oro E555, E101, E172).</p>
---------------------	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	<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.</p> <p>Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 72 ore.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</p>
------------------------------------	---

LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):	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 di senape		*	



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



An. Solforosa e solfiti in conc. sup. a 10 mg/kg (SO ₂)	*		
Lupino e prodotti a base di lupino		*	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		*	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:		
	g	* AR/RI
Energia (kcal)	229.0	11%
Energy (kJ)	959.0	
Grassi/ Fats	8.6	12%
Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids:	3.9	20%
Carboidrati/ Carbohydrates	33.0	13%
Di cui zuccheri/ of which sugars:	23.0	26%
Fibre/ Fiber	4.4	18%
Proteine/ Proteins	3.2	6%
Sale/ Salts	0.23	4%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)
*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

DICHIARAZIONE O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.
------------------------------	---

SHELF-LIFE:	18 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.
--------------------	--

CONFEZIONAMENTO:	Numero pezzi per cartone	1
-------------------------	--------------------------	---

IMBALLO PRIMARIO :	<i>Vassoio per alimenti in carta (30 g)</i>
---------------------------	---

IMBALLO SECONDARIO :	<i>Cartone codice: F4</i>
	<i>Misura esterna del cartone (290*290*75 mm)</i>
	<i>Peso cartone (200 g)</i>

ETICHETTA	Autoadesiva sul cartone, conforme alla normativa vigente (UE) n.1169 / 2011
------------------	---

PALLETTIZZAZIONE:	
Tipo di pallet	Euro pallet legno
Misure pallet	120 x 80 cm
Avvolgimento pallet	Film estensibile
N° cartoni x strato	8
N° strati per pallet	23
N° totale cartoni per pallet	184
N° totale pezzi per pallet	184
Altezza pallet	200 cm

La foto è solo a scopo puramente illustrativo:



CERTIFICAZIONI :	UNI EN ISO 9001:2015 del 09/12/2022
	FSSC22000 del 03/08/2022
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
INFORMAZIONI LEGALI :	Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004. Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002. Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.
PRODUTTORE:	SAL DE RISO COSTA D'AMALFI S.R.L. Via Santa Maria la Neve, 84010 Tramonti (SA) Italy Info (+39) 089 856446 fax (+39) 089 876312 www.salderiso.it info@salderiso.it