

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA		PS 8102 VB	
Emissione 15/09/15		PROFITEROLES BIANCO VASCHETTA		pag.	1
Revisione	5			di	2

PROFITEROLES BIANCO VASCHETTA

Descrizione del prodotto

Vaschetta contenente 24 bigné farciti con crema Chantilly al cacao ricoperti di delicata crema bianca e polvere di cacao.



Categoria

Pasticceria

Ingredienti

Gli ingredienti, qui di seguito riportati, hanno validità di un anno (01-01-2016/31-12-2016).

LATTE scremato e siero di **LATTE** reidratati, sciroppo di glucosio, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, zucchero, margarina (grassi ed oli vegetali: cocco-palma-girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), **UOVA**, **LATTE** scremato in polvere, farina di **FRUMENTO**, tuorlo d'**UOVO**, acqua, cacao magro in polvere, proteine del **LATTE**, amido di riso, cacao in polvere, destrosio, alcool etilico, sale, amido di **FRUMENTO**, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407, agenti lievitanti: E450i-E500ii, aromi.

Codice EAN

8 015251 711027

Modalità di conservazione

Conservare il prodotto alla temperatura di -18°C.

Shelf -life

14 mesi

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA		PS 8102VB	
Emissione 15/09/15		PROFITEROLES BIANCO VASCHETTA		pag.	2
Revisione	5			di	2

Modalità di consumo

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore o in frigorifero (0°C/+4°C) per 16 ore circa. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero (0°C/+4°C) per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.

Imballo

Confezione:	una vaschetta di profiteroles bianco per scatola
Vaschetta:	polistirolo dorato per alimenti
Scatola:	cartone per alimenti
Peso medio del prodotto:	1200 g
Pallet:	epal 80 x 120
Scatole per strato:	9
Strati per pallet:	23
Scatole per pallet:	207

Specifiche igieniche

I prodotti in uscita dallo stabilimento sono conformi a quanto indicato dal Reg. (CE) n°2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Etichettatura

Secondo le norme di legge vigenti: Regolamento (CE) n°1169/2011.

Allergeni

(Regolamento (CE) 1169/2011- art. 9- paragrafo 1- lettera C: riferimento allegato II)

Contiene prodotti a base di cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte.

Può contenere tracce di: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEMA TECNICA		PS 8102 B	
Emission0 18/03/16		PROFITEROLES BIANCO VASSOIO		pag.	1
Revisione	5			di	2

PROFITEROLES BIANCO VASSOIO

Descrizione del prodotto

Vassoio contenente 30 bigné farciti con crema Chantilly al cacao ricoperti di delicata crema bianca e polvere di cacao.

Categoria

Pasticceria

Ingredienti

Gli ingredienti, qui di seguito riportati, hanno validità di un anno (01-01-2016/31-12-2016).

LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, sciroppo di glucosio, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, zucchero, margarina (grassi ed oli vegetali: cocco-palma-girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), UOVA, farina di FRUMENTO, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO, acqua, cacao magro in polvere, proteine del LATTE, cacao in polvere, amido di riso, destrosio, alcool etilico, sale, amido di FRUMENTO, emulsionante: E471 (palma), addensanti: E401-E407, agenti lievitanti: E450i-E500ii, aromi.

Codice EAN

8 015251 701028

Modalità di conservazione

Conservare il prodotto alla temperatura di -18°C.

Shelf -life

14 mesi

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDE TECNICA		PS 8102 B	
Emission0 18/03/16		PROFITEROLES BIANCO VASSOIO		pag.	2
Revisione	5			di	2

Modalità di consumo

Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore o in frigorifero (0°C/+4°C) per 16 ore circa. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero (0°C/+4°C) per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.

Imballo

Confezione:	un vassoio di profiteroles bianco per scatola
Vassoio:	polistirolo dorato per alimenti
Scatola:	cartone per alimenti
Peso medio del prodotto:	1200 g
Pallet:	Epal 80 x 120
Scatole x strato:	12
Strati per pallet:	12
Scatole per pallet:	144

Specifiche igieniche

I prodotti in uscita dallo stabilimento sono conformi a quanto indicato dal Reg. (CE) n°2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Etichettatura

Secondo le norme di legge vigenti: Regolamento (CE) n°1169/2011.

Allergeni

(Regolamento (CE) 1169/2011- art. 9- paragrafo 1- lettera C: riferimento allegato II)

Contiene prodotti a base di cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte.

Può contenere tracce di: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA		PS8142T	
Emissione 29/10/15		TORTA PROFITEROLES BIANCO		pag.	1
Revisione	1			di	2

TORTA PROFITEROLES BIANCO

Descrizione del prodotto

Vassoio contenente quindici morbidi bigné farciti con crema Chantilly al cacao ricoperti di delicata crema bianca e polvere di cacao.

Categoria

Pasticceria

Ingredienti

Gli ingredienti, qui di seguito riportati, hanno validità di un anno (01-01-2016/31-12-2016).

LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, sciroppo di glucosio, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, zucchero, margarina (grassi ed oli vegetali: cocco-palma-girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), UOVA, LATTE scremato in polvere, farina di FRUMENTO, tuorlo d'UOVO, acqua, cacao magro in polvere, proteine del LATTE, cacao in polvere, amido di riso, destrosio, alcool etilico, sale, amido di FRUMENTO, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407, agenti lievitanti: E450i-E500ii, aromi.

Codice EAN

8 015251 701424

Modalità di conservazione

Conservare il prodotto in freezer alla temperatura di -18°C.

Shelf-life

14 mesi

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEMA TECNICA		PS8142T	
Emissione 29/10/15		TORTA PROFITEROLES BIANCO		pag.	2
Revisione	1			di	2

Modalità di consumo

Prima di consumare lasciare il prodotto in frigorifero (0°C/+4°C) per 4 ore circa. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero (0°C/+4°C) per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.

Imballo

Confezione:	un vassoio di profiteroles bianco per scatola
Vassoio:	polistirolo per alimenti
Scatola:	cartone per alimenti
Peso medio del prodotto:	700 g
Pallet:	epal cm 80 x 120
Scatole per strato:	15
Strati per pallet:	11
Scatole per pallet:	165

Specifiche igieniche

I prodotti in uscita dallo stabilimento sono conformi a quanto indicato dal Reg. (CE) n°2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

Etichettatura

Secondo le norme di legge vigenti: Regolamento (CE) n°1169/2011.

Allergeni

(Regolamento (CE) 1169/2011- art. 9- paragrafo 1- lettera C: riferimento allegato II)

Contiene prodotti a base di cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte.

Può contenere tracce di: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio.