

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Aggiornata al 33/06/2022 - Updated to 22/06/2022

Pagina - Page 1

Nome Prodotto: Product Name:	Cheesecake Frutti di Bosco 75g
Codice Prodotto: Product Code:	895



Descrizione: Delizioso biscotto di pasta frolla (16%) ricoperto da un soffice semifreddo (65%) al formaggio fresco. Guarnito con gelatina (11%) ai frutti di bosco, decorato con ribes e mirtilli (8%).

Ingredienti: latte scremato reidratato, formaggio fresco 19,5% (contiene latte), oli e grassi vegetali (olio di cocco, olio di girasole, burro di cacao) in proporzione variabile, zucchero, ribes e mirtilli in proporzione variabile 8%, farina di frumento, sciroppo di glucosio, acqua, polpa frutti di bosco 3% (lamponi, mirtilli, more, ribes rosso), tuorlo d'uovo, fecola di patate, burro anidro, proteine del latte, formaggio quark in polvere 1% (contiene latte), uova, destrosio, succo di limone, stabilizzanti: E407 - E450iii, amido modificato di mais, gelificante: E401, agenti lievitanti: E450i - E500ii, regolatore d'acidità: E330, sale. Può contenere frutta a guscio, soia e senape

Description: Shortcrust pastry biscuit (16%) covered with a cheese semifreddo (65%), wilberries jelly (11%) and blueberries and currants salad (8%).

Ingredients: Rehydrated skimmed milk, fresh cheese 19,5% (milk content), vegetable oils and fats (coconut oil, sunflower oil, cocoa butter) in variable proportion, sugar, currant and blueberries in variable proportion 8%, wheat flour, glucose syrup, water, wild fruit pulp (raspberries, blueberries, blackberries, red currants) 3%, egg yolk, potato starch, anhydrous butter, milk proteins, quark cheese powder 1% (milk content) 1%, eggs, dextrose, lemon juice, stabilizers: E407 - E450iii, modified corn starch, gelling agent: E401, raising agents: E450i - E500ii, acidity regulator: E330, salt. May contain nuts, soy e senf

Allergeni - Allergens	
Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten	Presente - Presence
Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives	
Uova e derivati - Eggs and derivatives	Presente - Presence
Pesci e derivati - Fish and derivatives	
Arachidi - Peanuts	
Soia e derivati - Soya	Cross Contamination
Latte e derivati - Milk and derivatives	Presente - Presence
Frutta secca a guscio - Nuts	Cross Contamination
Semi di sesamo e derivati - Sesame seeds and derivatives	
Sedano e derivati - Celery and derivatives	
Lupini e derivati - Lupins and derivatives	
Mostarda e derivati - Mustard and derivatives	Cross Contamination
Biossido di Zolfo e Solfiti - Sulphur dioxide and sulphites	

DOLCERIA ALBA S.P.A.

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Strada Vicinale delle Cappelletto, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



Valori Nutrizionali medi per 100g Average Nutritional Values for 100g	
Energia - Energy	1384 kJ - 332 kcal
Grassi - Fat	23g
- di cui saturi / of which saturated	19g
Carboidrati - Carbohydrates	27g
- di cui zuccheri / of which sugar	17g
Proteine - Protein	3,9g
Sale - Salt	0,27g

Parametri Qualitativi - Qualitative parameters		
Consistenza - Texture	Colore - Colour	Sapore - Taste
<p>IT - Semifreddo soffice e cremoso con base di biscotto friabile</p> <p>ENG - Soft and creamy semifreddo with a friable biscuit base</p>	<p>IT - Gelatina rossa e semifreddo bianco</p> <p>ENG - Red Jelly and white semifreddo</p>	<p>IT - Tipico della cheesecake, dolce con una nota acidula data dalla marmellata ai frutti di bosco.</p> <p>ENG - Typical of the cheesecake, sweet with an acidulous note given by the wild berries jam.</p>

Modalità di conservazione - Storage		
Congelatore Freezer	Temperatura Temperature	Shelf life
****/**	(-18 °C / 0 °F)	18 MESI / MONTHS

Modalità di consumo - Serving instructions

Prima del consumo estrarre dal congelatore e lasciare in frigorifero per 1 ora circa. Conservare in frigorifero. Consumare entro 1 giorno dallo scongelamento. Non ricongelare.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 1 hour before eating. Keep in the fridge. Eat within 1 day of defrosting. Do not re-freeze.

Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters	
Parametro - Parameter	Valore Limite - Limit
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g
Salmonella spp.	Non rilevato/Not detectable in 25 g
Listeria Monocytogenes	Non rilevato/Not detectable in 25 g

DOLCERIA ALBA S.P.A.

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:


Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it


P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.



Imballo Primario - Primary Packaging

Vaschetta in PET sigillata con film termosaldato		PET tray closed with an heat-sealed film		
Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Dimensioni Sizes		
75g	79,2g	13,3 x 5,7 x h 3,7 cm		

Imballo Secondario - Secondary Packaging

Scatola in cartoncino			Cardboard case		
Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Porzioni Servings per package	Dimensions Size	EAN code	
75g	89,2g	1	13,6 x 6 x h 4,3 cm	8033120558955	

Master carton

Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	Numero di pezzi Pack for Master	Dimensioni Size	EAN code
900g	1215g	12	29,3 x 19,5 x h 9,5 cm	18033120558952

Pallettizzazione - Palletizing

Dimensioni Pallet Pallet Size	Master per piano Master per layer	Piani Totali Total layers	Master totali Master per Pallet	Altezza Pallet Pallet height
80 x 120 cm	16	18	288	186 cm

DOLCERIA ALBA S.P.A.

SEDE LEGALE: Via Bruno Buozzi, 10 - 10123 Torino (TO)

SEDE AMMINISTRATIVA, COMMERCIALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:

Strada Vicinale delle Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

www.dolceriaalba.it dolceria@dolceriaalba.it

P. IVA e Cod.Fiscale 09119460013 - Capitale sociale: Euro 500.000,00 i.v.

