

<b>Nome Prodotto:</b> <b>Product Name:</b>	<b>Mocaccino 55g</b> <b>Mocaccino 55g</b>
<b>Codice Prodotto:</b> <b>Product Code:</b>	<b>896</b>



**Descrizione:** Pan di spagna al cacao (14%) imbevuto con bagna al caffè (14%), ricoperto con semifreddo al caffè (51%), decorato con ciuffi di panna vegetale (20,5%) e caffè tostato macinato.

**Ingredienti:** Latte magro reidratato, zucchero, grassi vegetali (olio di cocco, burro di cacao) ed oli vegetali (olio di girasole) in proporzione variabile, acqua, latte, uova, tuorlo d'uovo, caffè tostato (2,5%), farina di frumento, proteine del latte, nocciole tostate, caffè solubile (1%), cacao magro in polvere, fecola di patate, sciroppo di glucosio (frumento), amido modificato di mais, maltodestrine, emulsionanti (mono e di gliceridi degli acidi grassi - lecitina di soia), destrosio, burro anidro, agenti lievitanti: E450i - E500ii, amido di frumento, gelificante: E401, aromi naturali. **Può contenere tracce di arachide.**

**Description:** Cocoa sponge (14%) drenched with coffee solution (14%) and soaked with coffee semifreddo (51%). Decorated with vegetable cream (20,5%) and ground roasted coffee.

**Ingredients:** Rehydrated skimmed milk, sugar, vegetable fats (coconut oil, cocoa butter) and vegetable oils (sunflower oil) in variable proportion, water, milk, eggs, egg yolk, ground roasted coffee (2,5%), wheat flour, milk protein, toasted hazelnuts, soluble coffee (1%), low fat cocoa powder, potato starch, glucose syrup (wheat), modified corn starch, maltodextrin, emulsifier: E471 - E322 (soy lecithin), dextrose, anhydrous butter, raising agents: E450(i) - E500(ii), wheat starch, gelling agent: E401, natural flavors. **May contain traces of peanuts.**

<b>Allergeni - Allergens</b>	
Cereali contenenti glutine - Cereals containing gluten	<b>Presente - Presence</b>
Crostacei e derivati - Crustaceans and derivatives	
Uova e derivati - Eggs and derivatives	<b>Presente - Presence</b>
Pesci e derivati - Fish and derivatives	
Arachidi - Peanuts	<b>Cross Contamination</b>
Soia e derivati - Soya	<b>Presente - Presence</b>
Latte e derivati - Milk and derivatives	<b>Presente - Presence</b>
Frutta secca a guscio - Nuts	<b>Presente - Presence</b>
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	
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 Cappellette, 8 - 10026 Santena (TO) - Italy - Tel 011 0625611 - Fax 011 0620156

[www.dolceriaalba.it](http://www.dolceriaalba.it) [dolceria@dolceriaalba.it](mailto: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	1329 kJ - 320 kcal
Grassi - Fat	23g
- di cui saturi / of which saturated	18g
Carboidrati - Carbohydrates	23g
- di cui zuccheri / of which sugar	19g
Proteine - Protein	4,3g
Sale - Salt	0,17g

Parametri Qualitativi - Qualitative parameters		
Consistenza - Texture	Colore - Colour	Sapore - Taste
IT - Semifreddo cremoso	IT - Semifreddo alla panna bianco e semifreddo al caffè dal tipico colore	IT - Dolce, con nota tostata data dal caffè
ENG - Creamy semifreddo	ENG - White cream semifreddo and coffee semifreddo of the typical colour	ENG - Sweet, with a toasted note given by coffee

Modalità di conservazione - Storage		
Congelatore Freezer	Temperatura Temperature	Shelf life
****/***	(-18 °C / 0 °F)	18 MESI / MONTHS
**	(-12 °C / 10 °F)	1 MESE / MONTH
*	(-6 °C / 21 °F)	1 SETTIMANA / WEEK
Nel comparto del ghiaccio/In the Icebox	(-3 °C / 26 °F)	3 GIORNI / DAYS

Modalità di consumo - Serving instructions



Prima del consumo estrarre dal congelatore e lasciare in frigorifero per 1 ora circa. Conservare in frigorifero. Consumare entro 3 giorni dallo scongelamento. Non ricongelare.

Remove from the freezer and place in the fridge approx. 1 hour before eating. Keep in the fridge. Eat within 3 days of defrosting. Do not re-freeze.

Parametri Microbiologici - Microbiological Parameters	
Parametro - Parameter	Valore Limite - Limit
Enterobacteriaceae	< 100 UFC /g
Salmonella spp.	Absence/25 g
Listeria Monocytogenes	Absence/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](http://www.dolceriaalba.it) [dolceria@dolceriaalba.it](mailto:dolceria@dolceriaalba.it)

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




# SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET


Aggiornata al 31/08/2017 - Updated to 31/08/2017

Pagina - Page 3

## Imballo Primario - Primary Packaging

Vaschetta in PET sigillata con film termosaldato		PET tray sealed with an heat-sealed film		
<b>Peso Netto</b> Net weight	<b>Peso Lordo</b> Gross weight	<b>Dimensioni</b> Sizes		
55g	59,2g	13,3 x 5,7 x h 3,7 cm		

## Imballo Secondario - Secondary Packaging

<b>Peso Netto</b> Net weight	<b>Peso Lordo</b> Gross weight	<b>Porzioni</b> Servings per package	<b>Dimensioni</b> Sizes	<b>EAN code</b>	
55g	70g	1	13,5 x 6 x 4,3 cm	8033120558962	

## Master carton

<b>Peso Netto</b> Net weight	<b>Peso Lordo</b> Gross weight	<b>Numero di pezzi</b> Pack for Master	<b>Dimensioni</b> Size	<b>EAN code</b>
660g	975g	12	29,2 x 19,5 x h 9,5 cm	18033120558969

## Pallettizzazione - Palletizing

<b>Dimensioni Pallet</b> Pallet Size	<b>Master per piano</b> Master per layer	<b>Piani Totali</b> Total layers	<b>Master totali</b> Master per Pallet	<b>Altezza Pallet</b> Pallet height
80 x 120 cm	16	18	288	185 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](http://www.dolceriaalba.it) [dolceria@dolceriaalba.it](mailto:dolceria@dolceriaalba.it)

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

