

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8194 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 19/06/18		MOUSSE NOCCIOLA E PISTACCHIO		Pagina <i>/ Page</i>	1
Rev.	7			di / of	4

## **MOUSSE NOCCIOLA E PISTACCHIO**



### **Descrizione del prodotto**

Torta composta da due fette di pan di Spagna al cacao imbevute di liquore alla vaniglia Bourbon e farcite con delicata mousse alla nocciola e al pistacchio, decorata con granella di pistacchio e ricoperta con uno strato di gelatina.

*Cake made of two slices of cocoa sponge cake soaked in liquor Bourbon vanilla, filled with a delicate hazelnut and pistachio mousse, decorated with pistachios and covered with a layer of gelatin.*

### **Categoria / Category**

Pasticceria congelata  
*Frozen dessert*

### **Ingredienti / Ingredients**

Acqua, LATTE scremato e siero di LATTE reidratati, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali: cocco-palma-palmisto, UOVA, margarina (grassi vegetali: palma-cocco ed olio vegetale: girasole, acqua, emulsionante: E471(palma), sale, correttore di acidità: E330, aromi), farina di FRUMENTO, pasta NOCCIOLA 2,3%, pasta PISTACCHIO California 2,3%, destrosio, tuorlo d'UOVO, alcool etilico, gelatina alimentare, granella di PISTACCHIO 0,6%, proteine del LATTE, cacao magro in polvere, amido di riso, amido di mais, emulsionante: E471(palma), addensanti: E401-E407, gelificante: E440, stabilizzanti: E337-E452i, agenti lievitanti: E450i-E500ii, correttore di acidità: E331, coloranti: E100-E141, aromi.

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8194 B	
Emissione/ Issue 19/06/18		MOUSSE NOCCIOLA E PISTACCHIO		Pagina / Page	2
Rev.	7			di / of	4

*Water, rehydrated skimmed MILK and MILK whey, sugar, glucose syrup, vegetable fats: coconut-palm-palm kernel, EGGS, margarine (vegetable fats: palm-coconut and vegetable oil: sunflower, water, emulsifier: E471(palm), salt, acidifier: E330, flavourings), WHEAT flour, HAZELNUTS paste 2,3%, PISTACHOS paste California 2,3%, dextrose, EGG yolk, ethyl alcohol, edible gelatine, PISTACHO grains 0,6%, MILK proteins, low fat cocoa powder, rice starch, corn starch, emulsifier: E471(palm), thickeners: E401-E407, gelling agent: E440, stabilizers: E337-E452i, raising agents: E450i-E500ii, acidity regulator: E331, colouring agents: E100-E141, flavourings.*

**Codice EAN / Ean Code**

**8 015251 701943**

**Modalità di conservazione / Storage**

**Conservare il prodotto a -18°C fino alla data di scadenza indicata sulla confezione.  
Store the product at -18°C up to the expiry date indicated on the box.**

**Shelf -life**

**14 mesi  
14 months**

**Modalità di consumo / Consumption**

**Scongela il prodotto in frigorifero +4°C per 4/5 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero +4°C per un massimo di 3 giorni. Non ricongelare il prodotto.  
Thaw the product in the fridge +4°C for 4/5 hours. The thawed product can be stored in the fridge +4°C for a maximum of 3 days. Do not re-freeze the product.**

**Informazioni doganali / Customs information**

<b>Alcol / Alcohol</b>	<b>1,8 %</b>
<b>Materia grassa del latte / Milk fat content</b>	<b>&lt; 1%</b>

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8194 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 19/06/18		MOUSSE NOCCIOLA E PISTACCHIO		Pagina <i>/ Page</i>	3
Rev.	7			di / of	4

### Imballo / Packaging

**Confezione:** una mousse nocciola e pistacchio per scatola  
**Package:** one hazelnut and pistachio mousse per box

**Pizzo:** bianco per alimenti - Peso: 85g  
**Lace:** white colour for food - Weight: 85g

**Scatola:** cartone per alimenti - Peso: 160g  
L 295mm x L 275mm x H 100mm  
**Box:** cardboard for food - Weight: 160g  
L 295mm x W 275mm x H 100mm

**Peso medio del prodotto:** 1200 g  
**Nominal weight:** 1200 g

**Pallet:** epal 80cm x 120cm  
**Pallet:** epal 80cm x 120cm

**Scatole x strato:** 12  
**Boxes per layer:** 12

**Strati per pallet:** 18  
**Layers per pallet:** 18

**Scatole per pallet:** 216  
**Boxes per pallet:** 216

### Specifiche igieniche / Hygiene specifications

**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.**

**The products leaving the factory are conform to what is stated in Reg. (EC) n°2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs and subsequent amendments and additions.**

### Etichettatura / Labelling

**Secondo le norme di legge vigenti: Regolamento (CE) n°1169/2011.**  
**According to the laws in force: Regulation (EC) n°1169/2011.**

EFFEPI s.r.l. Reg. Bona,2 Meridiana Settime (AT) Italia		SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SPECIFICATION		PS 8194 B	
Emissione/ <i>Issue</i> 19/06/18		MOUSSE NOCCIOLA E PISTACCHIO		Pagina <i>/ Page</i>	4
Rev.	7			di / of	4

**Allergeni / Allergy information**

**(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, NOCCIOLE e derivati, PISTACCHI e derivati.**

**Può contenere tracce di: SOIA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE).**

**(Regulation (EC) 1169/2011- art. 9- paragraph 1- letter C: reference annex II)**

**Contains cereals containing GLUTEN, EGGS and products containing eggs, MILK and products containing milk, HAZELNUTS and derivates, PISTACHIOS and derivates.**

**May contain traces of: SOYA, OTHER NUTS (ALMONDS).**

**Dichiarazione nutrizionale per 100g / Nutritional declaration per 100g**

<b>Energia / Energy</b>	<b>1219 kJ</b> <b>291 kcal</b>
<b>Grassi / Fat</b>	<b>15 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi / of wich saturates</b>	<b>8,9 g</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>	<b>33 g</b>
<b>di cui zuccheri / of which sugars</b>	<b>26 g</b>
<b>Proteine / Protein</b>	<b>4,2 g</b>
<b>Sale / Salt</b>	<b>0,33 g</b>

*\* L'azienda si riserva di modificare il presente documento in qualsiasi momento.*

*\* The company reserves the right to modify this document at any time.*