

# Пирожное бисквитное «Морковное» замороженное

Вес нетто упаковки **2,478** кг

В одной упаковке: 21 порция

Вес нетто одной порции: 118 г

**ТУ 9130-001-85552451-2015**

Состав: морковь свежая, сыр творожный (нормализованное пастеризованное коровье молоко, бактериальная закваска, молоко свёртывающий фермент, загуститель модифицированный крахмал, стабилизаторы камедь рожкового дерева и гуаровая камедь, регулятор кислотности лимонная кислота, соль поваренная пищевая, вода питьевая), сахар, мука пшеничная, подсолнечное масло, меланж (яйцо куриное пищевое), грецкий орех, ананасы консервированные, маргарин (растительные масла, вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, соль, консервант сорбат калия, лимонная кислота), изюм, лимонный сок (концентрат лимонного сока, вода, лимонная кислота 5%, консервант бензоат натрия 0,001%, натуральный ароматизатор), сода, корица молотая, мускатный орех, соль, ароматизатор.

Продукт может содержать следующие аллергены:

яйца, сою, молочный белок, орехи и продукты их переработки.

**Срок годности:** шесть (6) месяцев с даты изготовления,  
при температуре минус 18° С.

**Дата изготовления** указана на упаковке (число, месяц, год)

**Условия хранения:** замороженный продукт хранить при температуре минус 18° С.  
Размороженный продукт хранить при температуре +2°/+5° С не более 72 ч  
с учетом времени дефрострации.

**Способ разморозки:** замороженный продукт дефростировать  
при температуре +2°/+5° С в течение 1-2 ч до полной разморозки.

Размороженный продукт повторно не замораживать!

**Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта:**

белки - 3,8 г; жиры - 19,7 г; углеводы - 27,8 г;  
энергетическая ценность: 307 ккал/1285 кДж.

**Изготовитель: ООО «Десерт Фэнтези»**

Юридический адрес: Россия, 196084, Санкт-Петербург,  
ул. Киевская, д. 5, лит.НБ,

тел.+7(812)337-15-88, [www.dessert-fantasy.ru](http://www.dessert-fantasy.ru)

Адрес производства: Россия, 190103, Санкт-Петербург,  
Лермонтовский проспект, д. 43/1



Дата изготовления:

EAC

