



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione al Limone senza glutine (pronto uso)
Denominazione di vendita	Mono al Limone
Codice articolo	CA01058
Codice EAN13	8031092 01058 7
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	80g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	720g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	10 minuti a 20°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, gelatina al limone 14,5% (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone 20%; addensanti: E1422, agar-agar, xantano; concentrato vegetale; correttore di acidità: citrato sodico; aromi; conservante: E202), Aroma naturale (acqua, zucchero, liquore limoncello (alcol, acqua, zucchero, infusione di scorze di limoni)), acqua, succo di limone naturale 7,3%, albume d'**uovo**, **uova**, grassi vegetali (palmisti, palma), amido di mais, Grassi Vegetali (cocco), farina di riso, tuorlo d'**uovo**, **Latte** scremato in polvere, Amido modificato, stabilizzanti: E420ii, E463, E340; Destrosio, amido di riso, proteine del **latte**, siero di **latte** in polvere, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); gelificante: E407, Aromi, emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; aroma limone, addensanti: xantano (E415); sale

Può contenere tracce di: **arachidi, soia, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1145	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	273	Chilocalorie	14
Grassi	13	Grammi	19
Acidi grassi saturi	8.5	Grammi	43
Carboidrati	36	Grammi	14
Zuccheri	33	Grammi	37
Proteine	2.2	Grammi	4.4
Sale	0.10	Grammi	1.7

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Possibile contaminante
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Possibile contaminante
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

*Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato
CBT	< 300.000 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAFILOCOCCI COAGULASI +	< 50 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 250 ufc/g

- Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm

Confezione

Imballo primario Pirottino in carta, blister in P.E.T.
Imballo secondario Scatola in cartone, poliolefina

Dati Logistici *

Tipo di pallet EPAL
Protezione pallet Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato 12
Strati per pallet 25
Cartoni totali 300
Altezza pallet 187,5cm + pallet
Peso netto 216kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria 01/01/2001
Bollo CE 12/205 IT
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare