



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione al Pistacchio senza glutine (pronto uso)
Denominazione di vendita	Mono Pistacchio
Codice articolo	CA01067
Codice EAN13	8031092 01067 9
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	80 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	720 g
Modalità di conservazione	-18°C
Modalità di scongelamento	Non scongelare il prodotto, togliere dal freezer 10 minuti prima del consumo
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, **latte** intero, acqua, pasta di **pistacchio** 6,4%, **uova**, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), granella di **pistacchio** 5,5%, albume d'**uovo**, grassi vegetali (palmisti, palma), Grassi Vegetali (cocco), tuorlo d'**uovo**, **Latte** scremato in polvere, Amido modificato, amido di mais, farina di riso, decoro cioccolato (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, massa di cacao, lattosio (**latte**), emulsionante: lecitina di **soia**, **burro**, aroma naturale vaniglia), amido di riso, Destrosio, liquore, stabilizzanti: E420ii, E463, E340 ; siero di **latte** in polvere, gelificante: E407, proteine del **latte**, Aromi, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); sale, emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; addensanti: xantano (E415)

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1440	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	345	Chilocalorie	17
Grassi	21	Grammi	30
Acidi grassi saturi	9.2	Grammi	46
Carboidrati	32	Grammi	12
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	5.0	Grammi	10
Sale	0.13	Grammi	2.2

* 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	Presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Presente / 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	