



Torta Caprese 12 porz.

Il classico della tradizione Caprese. Morbido impasto Il classico della tradizione Caprese. Morbido impasto il tutto spolverato di zucchero a velo. Porzionata in 12 fette.

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: **320R022**
3202200

1200 g e

Ingredienti: UOVA, zucchero, farina di **MANDORLE**, grassi vegetali (palma, cocco), cacao magro in polvere, olio di girasole, **BURRO**, farina di **FRUMENTO**, acqua, sale, agenti lievitanti: E450, E500; amido di **FRUMENTO**, emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi, decorazione [destrosio, zucchero, amido di **FRUMENTO**, grassi vegetali (palmisti, cocco)]. **Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO, SENAPE E SOIA.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	438kcal 1823kJ
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	26 g
Fibre	4,1 g
Proteine	8,5 g
Sale	0,40 g

Dichiarazione allergeni:

Glutine, uova, latte, mandorle. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, senape e soia.

Preparazione:

Scongelare il prodotto per 1-2 ore a temperatura ambiente.



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Non ricongelare.



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 28×30×5,5(h)
Tara pack primario (g) 285



EAN: 8008207634068

UPC: 826069634068



Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi	
Carica microbica mesofila	500.000	UFC/g
Coliformi totali	1.000	UFC/g
Escherichia coli	10	UFC/g
Stafilococco aureo	10	UFC/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
Salmonella	assente in 25 g	

Raccolta differenziata:

VASSOIO, FASCIA > CARTA (C/PAP81)
SCATOLA > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	8	12
Strati	28	25
Totale pallet	224	200
Peso pallet Kg	348	315

Conformità legislativa:

Sistema di autocontrollo igienico e qualitativo in ottemperanza al Reg. 852/04/CE
Etichette e schede tecniche sono conformi ai Reg. 1169/2011/EC e Reg. 775/2018/EC
Tracciabilità del prodotto finito in ottemperanza al Reg. 178/2002/EU
Il contenuto di contaminanti chimici tipo metalli pesanti, nitrati, pesticidi e micotossine è conforme ai requisiti del Reg. 1881/06/EC e sue integrazioni.
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC
Il prodotto è definito non-OGM e non-derivato da OGM ai sensi del Reg. 1830/2003/EU
Gli acidi grassi trans- non eccedono il limite di 2 grams per 100 grams di prodotto finito in ottemperanza alla Dir. 2016/2637/EU
Le confezioni sono adatte al contatto alimentare come da Reg. 1935/2004/EC e Reg. 10/2011/EC
Il controllo del peso segue la Dir. 76/211/EEC (e sue integrazioni) mostrando il simbolo "e" che segue la dichiarazione del peso nominale.
Il prodotto è realizzato con materie prime non sottoposte a trattamento di ionizzazione ai sensi del Reg. 1999/2/CE.