



CROSTATA ALBICOCCA

Prodotto dolciario congelato. Morbida pasta frolla farcita con albicocche e decorata con righe di pasta frolla.

Senza grassi vegetali idrogenati senza coloranti aggiunti

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: 321R024 3212204



900 g e

Ingredienti: farcitura di albicocca 40% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca 35% (14% nel prodotto finito), zucchero, gelificante: E440; acidificante: E330; conservante: E202; aromi), farina di FRUMENTO, zucchero, grassi vegetali (palma, cocco, girasole), UOVA, acqua, sale, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi. **Può contenere tracce di LATTE, SOIA, SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	386kcal 1626kJ
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	6,3 g
Carboidrati	65 g
di cui zuccheri	48 g
Fibre	2,6 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,12 g

Dichiarazione allergeni:

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

Preparazione:

Scongelare il prodotto per circa 2 ore a temperatura ambiente (21-22°C).



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) 29,5x 28x 5,5(h)
Tara pack primario (g) 225



EAN: 8008207613513

UPC: 826069613513



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 > CARTA (C/PAP81)
SCATOLA > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	8	12
Strati	28	28
Totale pallet	224	336
Peso pallet Kg	272	403

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.