



# CROSTATA AMARENA

Prodotto dolciario congelato. Base di pasta frolla guarnita con farcitura di ciliegie, decorata con righe di pasta frolla e zucchero grosso Ø27(h)

Sorry  
IMAGE  
NOT AVAILABLE

Immagine a scopo illustrativo

Codici articolo: **321R102**  
**3212546**



**900 g e**



Ingredienti: farcitura di amarena 40% [sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di amarena 35% (14% nel prodotto finito), zucchero, gelificante: E440; estratto da uva e ribes nero, acidificante: E330; correttore di acidità: E296; conservante: E202; aromi], farina di **FRUMENTO**, zucchero, grassi vegetali (palma, cocco), **UOVA**, olio di girasole, acqua, sale, agenti lievitanti: E450, E500; emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi. **Può contenere tracce di LATTE, SOIA e FRUTTA A GUSCIO.**

## Dichiarazione allergeni:

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

## Preparazione:

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

Non ricongelare.



## Conservazione:

Prodotto congelato.  
Conservare a -18°C

## Shelf Life:

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

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	<b>1556kJ</b> <b>370kcal</b>
Grassi	<b>11 g</b>
di cui acidi grassi saturi	<b>5,3 g</b>
Carboidrati	<b>63 g</b>
di cui zuccheri	<b>44 g</b>
Fibre	<b>2,9 g</b>
Proteine	<b>3,2 g</b>
Sale	<b>0,12 g</b>

## Dimensioni confezione:



Pack primario (cm) 28×30×8(h)  
Tara pack primario (g) 220



EAN: 8008207004311  
UPC: 826069004311



## Caratteristiche microbiologiche:

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

## Raccolta differenziata:

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



## PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	8	12
Strati	28	20
Totale pallet	224	240
Peso pallet Kg	266	308

## 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.