



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Cioccolato e Lamponi senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Cioccolato e Lamponi
Codice articolo	CA01023
Codice EAN13	8031092 01023 5
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	100g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto scongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: purea di lamponi 17,1% (lamponi, 10% zucchero), zucchero, **panna (latte)**, cioccolato fondente 8,6% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), acqua, farina di riso, **latte** intero, gelatina (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, addensante: pectina, succo di limone concentrato), grassi vegetali (palmisti, palma), albume d'**uovo**, margarina (oli e grassi vegetali: palma, girasole; acqua, emulsionante: E471, lecitine; correttore di acidità E330, sale, aromi), **lampone** 2%, **uova**, Destrosio, **burro** senza lattosio, gelificanti: gelatina alimentare (suino); purea di frutti di bosco (lamponi, mirtili, more, ribes rosso, 10% saccarosio), cacao, farina di mais, stabilizzanti: E420ii, E463, E340; agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso; proteine del **latte**, acidificanti: acido citrico (E330); addensanti: CMC (E466); sale, emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; Aromi

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1225	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	293	Chilocalorie	15
Grassi	15	Grammi	21
Acidi grassi saturi	9.5	Grammi	48
Carboidrati	36	Grammi	14
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	3.0	Grammi	6.0
Sale	0.08	Grammi	1.3

* 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	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 25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25g
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	Blister in PET - strisce in PET
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	270Kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria	01/01/2001
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare	