



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione al Mango e Passion Fruit senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Mango e Passion Fruit
Codice articolo	CA01022
Codice EAN13	8031092 01022 8
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 decongelato 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: zucchero, **panna (LATTE)**, purea di mango 12,3%, filling mango 9,2% (mango in dadi 70%, sciroppo di glucosio, amido modificato: E1442, acidificante: acido citrico, citrato di sodio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio, aromi, colorante: E160a), acqua, gelatina (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, addensante: pectina, succo di limone concentrato), passion fruit 6,7%, **latte** intero, farina di riso, grassi vegetali (palmisti, palma), **burro (LATTE)**, albume d'uovo, tuorlo d'uovo, **uova**, farina di mais, cocco, gelificanti: gelatina alimentare (bovino), agar agar (E 406); Destrosio, amido di riso, stabilizzanti: E420ii, E463, E340; proteine del **latte**, sale, emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; addensanti: CMC (E466); 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	1070	Chilojoule	13
Energia Kcalorie	255	Chilocalorie	13
Grassi	12	Grammi	17
Acidi grassi saturi	7.4	Grammi	37
Carboidrati	35	Grammi	13
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	2.6	Grammi	5.2
Sale	0.12	Grammi	2.0

La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. Via Guglielmo Marconi, 24 – 01015 Sutri (VT) – Sede operativa Via dell'Artigianato, 12 - 01012 Capranica (VT) - Italia - P. Iva 01625390560
Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

* 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	Assente
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 PVC

Imballo secondario

Scatola in cartone

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
Bollo CE	12/205 IT
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare	