



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione alla Nocciola senza glutine (pronto uso)
Denominazione di vendita	Mono alla Nocciola
Codice articolo	CA01063
Codice EAN13	8031092 01063 1
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	85 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	230 g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	10 minuti a 20°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, acqua, pasta di **noccioline** 6,5%, tuorlo d'**uovo**, **uova**, grassi vegetali (palmisti, palma), Grassi Vegetali (cocco), cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante:lecitina di **soia**, vaniglia), sciroppo di glucosio, **Latte** scremato in polvere, Amido modificato, amido di mais, farina di riso, Destrosio, decoro cioccolato [zucchero, massa di cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, lattosio (**latte**), burro (**latte**), emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia], granella di **noccioline** 1,2%, rum, stabilizzanti: E420ii, E463, E340; siero di **latte** in polvere, cacao, emulsionanti: lecitina di **soia**, E472e, E322, lecitina di girasole; amido di riso, gelificante: E407, proteine del **latte**, gelificanti: gelatina alimentare; Aromi, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); addensanti: xantano (E415); sale

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1549	Chilojoule	18
Energia Kcalorie	372	Chilocalorie	19
Grassi	24	Grammi	34
Acidi grassi saturi	11	Grammi	55
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	27	Grammi	30
Proteine	4.3	Grammi	8.6
Sale	0.12	Grammi	2.0

* 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	Presente / 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 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g
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 Pirottino in carta, Blister in P.E.T.
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 216kg

*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