



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Variazioni Fondenti senza glutine
Denominazione di vendita	Variazioni Fondenti
Codice articolo	CA01001
Codice EAN13	8031092 01001 3
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1300 g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1300 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, cioccolato fondente 13,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia - cacao: 70% minimo), **latte** intero, zucchero, cioccolato fondente 10,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), acqua, cioccolato al latte 5,1% (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), grassi vegetali (palmisti, palma), fiocchi di mais, farina di riso, **burro**, pasta di **nocciole**, tuorlo d'**uovo**, semilavorato al cacao 2,3% [zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere (16%), emulsionante: lecitina di girasole, sciroppo di glucosio, aroma vaniglia], **uova**, sciroppo di glucosio, **burro** concentrato, stabilizzanti: E420ii, E463, E340 ; agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); gelificanti: gelatina alimentare; proteine del **latte**, emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; addensanti: xantano (E415); sale, aromi

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1658	Chilojoule	20
Energia Kcalorie	399	Chilocalorie	20
Grassi	28	Grammi	40
Acidi grassi saturi	17	Grammi	85
Carboidrati	32	Grammi	12
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	4.5	Grammi	9.0
Sale	0.11	Grammi	1.8

* 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	Piatto in cartone
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	390 Kg

*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