



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Cuor d'Amarena senza glutine
Denominazione di vendita	Torta Cuor d'Amarena
Codice articolo	CA01003
Codice EAN13	8031092 01003 7
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1200g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1200g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), zucchero, purea di amarena 5,8%, amarene 5,8%, **uova**, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia - cacao: 70% minimo), **latte** intero, olio di girasole, Destrosio, fecola di patate, gelificanti: gelatina alimentare; sciroppo di glucosio, emulsionanti: lecitina di **soia**; fave tonka

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1495	Chilojoule	18
Energia Kcalorie	360	Chilocalorie	18
Grassi	27	Grammi	39
Acidi grassi saturi	15	Grammi	75
Carboidrati	26	Grammi	10
Zuccheri	24	Grammi	27
Proteine	3.8	Grammi	7.6
Sale	0.10	Grammi	1.7

* 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 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 di cartone
Imballo secondario	Scatola di 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	360 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