



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Pastiera
Denominazione di vendita	Pastiera
Codice articolo	CA01011
Codice EAN13	8031092 01011 2
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 28cm - h 3cm
Peso al pezzo	1500g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1500g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	4/5 ore a 20°C, 24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Zucchero, Ricotta Vaccina (siero di latte vaccino, panna, correttore di acidità:acido lattico), **Grano** (grano, acqua, sale, correttore di acidità:acido citrico), **Uova**, Amido di Mais, Materia Grassa (oli e grassi vegetali (palma, girasole, colza), **Burro**), Farina di Riso, **Latte** Intero, Canditi di Arancio (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero, acidificante: acido citrico), Canditi di Cedro (scorza di limone, sciroppo di glucosio, zucchero, acidificante: acido citrico), **Latte** Scremato Polvere, Tuorlo d'uovo, **Burro**, Addensanti: CMC (E466), Aroma Limone (zucchero, estratti vegetali identici, aromi naturali), Vaniglia, Cannella, Aroma Fiori di Arancio (glucosio, zucchero, sostanze aromatizzanti), Sale

Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1445	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	344	Chilocalorie	17
Grassi totali	13	Grammi	18
Acidi grassi saturi	4.7	Grammi	24
Carboidrati	51	Grammi	19
Zuccheri	31	Grammi	34
Proteine	5.3	Grammi	11
Sale	0.15	Grammi	2.5

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Presente
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	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente come contaminante
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Presente come 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

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g assente in 25g
SALMONELLA	Ufc/g assente in 25g
ENTEROBACTERIACEAE	Ufc/g < 10 ³
ESCHERICHIA COLI	Ufc/g < 10
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	Ufc/g < 10 ²
GLUTINE	> 20ppm

- 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

Confezione

Imballo primario Scatola di cartone, Piatto di cartone

Dati Logistici *

Tipo di pallet EPAL
Protezione pallet Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato 8
Strati per pallet 30
Cartoni totali 240
Altezza pallet 195cm + pallet
Peso netto 360kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria 01/01/2001
Bollo CE 12/205 IT

La Dolce Tuscìa S.a.s. dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

La Dolce Tuscìa S.a.s. di Tosi Rizieri & C. 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 Tuscìa S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

