



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Soufflé al Pistacchio senza glutine
Denominazione di vendita	Soufflé al Pistacchio
Codice articolo	CA01013
Codice EAN13	8031092 01013 6
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Tronco di cono, ø 7,5cm - ø 5cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	100g
Pezzi per cartone	12
Peso netto cartone	1200g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	50" in microonde a 600 Watt
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **uova**, zucchero, olio di cocco, farina di riso, sciroppo di glucosio, materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali non idrogenati: grasso-palma, olio-girasole, acqua, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330), **burro**, pasta di **pistacchio** 5,2%, farina di **pistacchi** 5,1%, amido di mais, zucchero invertito, fecola di patate, emulsionante: lecitina di **soia**, addensante: xantano (E415).

Può contenere tracce di: **altra frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci)**.

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1917	Chilojoule	23
Energia Kcalorie	460	Chilocalorie	23
Grassi	31	Grammi	44
Acidi grassi saturi	17	Grammi	85
Carboidrati	40	Grammi	15
Zuccheri	27	Grammi	30
Proteine	5.9	Grammi	11
Sale	0.12	Grammi	2

* 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	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
Frutta a guscio	Presente
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, coperchio in PET

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	16
Strati per pallet	18
Cartoni totali	288
Altezza pallet	187,5cm + pallet
Peso netto	345,6kg

*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	