



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Soufflé al Pistacchio
Denominazione di vendita	Soufflè 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
Tempo di scongelamento	40 secondi in microonde a 800 watt
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Cioccolato Bianco 29,8% (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia), Uova, Materia grassa [oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco, girasole), burro, acqua, emulsionanti (E471, lecitina di girasole), sale], Amido di Mais, Farina di Riso, Pasta di Pistacchio 6,8%, Latte Scremato in Polvere, Emulsionanti: Lecitina di Soia; Aromi. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio (mandorle, nocciole).

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1830	Chilojoule	22
Energia Kcalorie	440	Chilocalorie	22
Grassi totali	30	Grammi	43
Acidi grassi saturi	16	Grammi	80
Carboidrati	34	Grammi	13
Zuccheri	18	Grammi	20
Proteine	8.1	Grammi	16
Sale	0.24	Grammi	4

* 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
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, Pirottino di alluminio

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 palletizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

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

La Dolce Tuscia S.a.s. dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 853/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.