



Dati Generali

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Denominazione del prodotto | Torta Morellina al Cocco |
| Denominazione di vendita | Morellina al Cocco |
| Codice articolo | CA01017 |
| Codice EAN13 | 8031092 01017 4 |
| Intrastat | 19059090 |

Descrizione del Prodotto

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Forma e dimensioni | Rotonda, ø 24cm - h 4cm |
| Peso al pezzo | 1050g |
| Pezzi per cartone | 1 |
| Peso netto cartone | 1050g |
| 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, **Panna**, **Latte** Intero, Ricotta Vaccina (siero di **latte** vaccino, **panna**, correttore di acidità: acido lattico), Acqua, **Uova**, Cocco Rapè 4,7%, Farina di Riso, Cocco 4,1% (cocco, zucchero, glucosio, grassi vegetali, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**, addensante: alginato di sodio, conservante: E202), Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), **Albume d'uovo**, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), Materia grassa: [oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco), (girasole), **burro**, acqua, emulsionanti (E471, lecitina di girasole), sale], Amido di Mais, Pasta di **Nocciole**, Tuorlo d'**uovo**, Cacao, Amido di Riso, Olio di Girasole, Cioccolato Fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), Emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471), Fecola di Patate, Sale, Agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), Fibra di Guar.

Può contenere tracce di: Frutta a guscio

Valori Nutrizionali medi per 100 g

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1283 | Chilojoule | 15 |
| Energia Kcalorie | 308 | Chilocalorie | 15 |
| Grassi totali | 20 | Grammi | 29 |
| Acidi grassi saturi | 11 | Grammi | 55 |
| Carboidrati | 28 | Grammi | 11 |
| Zuccheri | 19 | Grammi | 21 |
| Proteine | 4.4 | Grammi | 8.8 |
| Sale | 0.19 | Grammi | 3.2 |

* 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 / 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 |

*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, Piatto di cartone

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 | 315Kg |

*La pallettizzazione 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 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.