



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Morellina al Cocco senza glutine
Denominazione di vendita	Morellina al Cocco
Codice articolo	CA01017
Codice EAN13	8031092 01017 4
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 scongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, ricotta ovina fresca pastorizzata (siero di **latte** ovino, caglio, sale, zucchero 30%), zucchero, acqua, **uova**, pasta cocco 5,4% (cocco, zucchero, glucosio, grassi vegetali (palma), aromi, emulsionante: lecitina di **soia**), farina di riso, grassi vegetali (palmisti, palma), olio di girasole, pasta di **noccioline**, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), cocco rapè 2,4%, amido di mais, **materia grassa vegetale** (grassi e oli vegetali non idrogenati: grassi- palma, oli-girasole, acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), **burro**, cacao, **latte** scremato in polvere, albume d'**uovo**, tuorlo d'**uovo**, gelificanti: gelatina alimentare: fecola di patate, proteine del **latte**, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), emulsionanti: lecitina di **soia**; sale, addensante: xantano (E415)

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

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1645	Chilojoule	20
Energia Kcalorie	395	Chilocalorie	20
Grassi	26	Grammi	37
Acidi grassi saturi	13	Grammi	65
Carboidrati	35	Grammi	13
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	4.9	Grammi	9.8
Sale	0.18	Grammi	3.0

\* 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**

Piatto in cartone

**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	12
Strati per pallet	25
Cartoni totali	300
Altezza pallet	187,5cm + 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

ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare