



Dati Generali

| | |
|----------------------------|--|
| Denominazione del prodotto | Torta Ricotta e Pistacchio senza glutine |
| Denominazione di vendita | Ricotta e Pistacchio |
| Codice articolo | CA01018 |
| Codice EAN13 | 8031092 01018 1 |
| Intrastat | 19059090 |

Descrizione del Prodotto

| | |
|---------------------------|---|
| Forma e dimensioni | Rotonda, Ø 24cm - h 4cm |
| Peso al pezzo | 1300g |
| Pezzi per cartone | 1 |
| Peso netto cartone | 1300g |
| Modalità di conservazione | -18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per max 3 gg. |
| Tempo di scongelamento | 24 ore a 0/+4°C |
| Shelf-life | 12 mesi |

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Farina di Riso, Zucchero, Grassi e oli vegetali non idrogenati [grassi: palma, oli: girasole, acqua, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330)], **Burro**, **Uova**, Amido di Mais, Cacao, **Latte** Scremato Polvere, addensanti: CMC (E466), Xantano (E415); Sale, Ricotta misto pecora 13,9% (siero di latte vaccino pastorizzato, **panna** ovina 8%, sale, correttore di acidità: acido lattico), **Panna**, grassi e oli vegetali idrogenati [grassi (palmisti), oli (girasole)], zucchero, proteine del **Latte**, sale, Fecola di Patate, Tuorlo d'**uovo**, Sciroppo di Glucosio, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - E 471, Stabilizzante: sciroppo di sorbitolo -E420ii, Aromi, Fibra di Guar, Crema Pasticcera (**Latte** Intero, Zucchero, **Panna**, Tuorlo d'**uovo**, **Uova**, Amido di Riso, Sale), Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), Pasta di **Pistacchio** 5,2%, Aromi (acqua, zucchero, liquore), **Albume d'uovo**, gelificanti: Gelatina alimentare; Granella di **Pistacchio**.

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1388 | Chilojoule | 17 |
| Energia Kcalorie | 332 | Chilocalorie | 17 |
| Grassi totali | 18 | Grammi | 26 |
| Acidi grassi saturi | 9.5 | Grammi | 48 |
| Carboidrati | 37 | Grammi | 14 |
| Zuccheri | 20 | Grammi | 22 |
| Proteine | 5.4 | Grammi | 11 |
| Sale | 0.17 | Grammi | 2.8 |

La Dolce Tuscia 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 Tuscia S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

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

Allergeni

| Allergene | Stato |
|---|----------|
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Presente |
| 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 |
| 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, 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 | 390kg |

*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.