



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Soufflé al Cioccolato
Denominazione di vendita	Soufflé al Cioccolato
Codice articolo	CA01024
Codice EAN13	8031092 01024 2
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
Modalità di utilizzo	50" in microonde a 600 Watt
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: **Uova**, Zucchero, Olio di Cocco, 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, Sciroppo di Glucosio, Cioccolato Fondente 5,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), Massa di Cacao, Cacao, Emulsionanti: Lecitina di **Soia**.

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

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1854	Chilojoule	22
Energia Kcalorie	444	Chilocalorie	22
Grassi totali	26	Grammi	37
Acidi grassi saturi	19	Grammi	95
Carboidrati	46	Grammi	17
Zuccheri	32	Grammi	35
Proteine	5.2	Grammi	10
Sale	0.11	Grammi	1.8

\* 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	Possibile 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 <sup>3</sup>
ESCHERICHIA COLI	Ufc/g < 10
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	Ufc/g < 10 <sup>2</sup>
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 carta

## 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** 180cm + pallet  
**Peso netto** 345,60Kg

\*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 853/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.