



Dati Generali

| | |
|----------------------------|---|
| Denominazione del prodotto | Monoporzione al Torroncino senza glutine (pronto uso) |
| Denominazione di vendita | Mono al Torroncino |
| Codice articolo | CA01025 |
| Codice EAN13 | 8031092 01025 9 |
| Intrastat | 19059080 |

Descrizione del Prodotto

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Forma e dimensioni | Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm |
| Peso al pezzo | 80g |
| Pezzi per cartone | 9 |
| Peso netto cartone | 720g |
| Modalità di conservazione | -18°C |
| Tempo di scongelamento | 10 minuti a 20°C |
| Shelf-life | 12 mesi |

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, crema pasticcera (**latte** intero, zucchero, **panna**, tuorlo d'**uovo**, **uova**, amido di riso, sale), torrone 10,8% (zucchero, sciroppo di glucosio, **mandorle**, miele, olii vegetali (olio di girasole), albume d'**uovo**, **latte** in polvere, lecitina di **soia**), acqua, aromi (acqua, zucchero, liquore), gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), **uova**, albume d'**uovo**, grassi vegetali (palmisti, palma), grassi vegetali (cocco), amido di mais, **latte** scremato in polvere, amido modificato, farina di riso, granella di **nocciolate**, destrosio, tuorlo d'**uovo**, granella di **pistacchio**, siero di **latte** in polvere, amido di riso, gelificante: E407, proteine del **latte**, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); aromi, fibra di guar, sale

Può contenere tracce di: **frutta a guscio (noci)**

Valori Nutrizionali medi per 100 g

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1258 | Chilojoule | 15 |
| Energia Kcalorie | 301 | Chilocalorie | 15 |
| Grassi | 18 | Grammi | 26 |
| Acidi grassi saturi | 9.5 | Grammi | 48 |
| Carboidrati | 31 | Grammi | 12 |
| Zuccheri | 27 | Grammi | 30 |
| Proteine | 3.2 | Grammi | 6.4 |
| Sale | 0.13 | Grammi | 2.2 |

* 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 / 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 |
|--------------------------|-----------------|
| CBT | < 300.000 ufc/g |
| COLIFORMI TOTALI | < 100 ufc/g |
| STAFILOCOCCI COAGULASI + | < 50 ufc/g |
| ESCHERICHIA COLI | < 10 ufc/g |
| SALMONELLA SPP | assente in 25g |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | assente in 25g |
| 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 | Pirottino in carta, Blister in PET |
| 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 | 216kg |

*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