



Dati Generali

| | |
|----------------------------|---|
| Denominazione del prodotto | Torta Brownies e Nocciola senza glutine |
| Denominazione di vendita | Torta Brownies e Nocciola |
| Codice articolo | CA01026 |
| Codice EAN13 | 8031092 01026 6 |
| Intrastat | 19059080 |

Descrizione del Prodotto

| | |
|---------------------------|--|
| Forma e dimensioni | Rotonda, Ø 24cm - h 4cm |
| Peso al pezzo | 1100 g |
| Pezzi per cartone | 1 |
| Peso netto cartone | 1100 g |
| Modalità di conservazione | -18°C. Il prodotto decongelato 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**, zucchero, **latte** intero, acqua, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), farina di riso, **burro**, cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante:lecitina di **soia**, vaniglia), cioccolato fondente 6% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), pasta di **noccioline** 5%, **uova**, grassi vegetali (palmisti, palma), albume d'**uovo**, gelatina al cacao (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acqua, cacao in polvere, addensanti: agar-agar E406, acidificante: acido citrico E330, aromi), tuorlo d'**uovo**, gelificanti: gelatina alimentare; agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); proteine del **latte**, addensante: xantano (E415); sale

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1563 | Chilojoule | 19 |
| Energia Kcalorie | 375 | Chilocalorie | 19 |
| Grassi | 25 | Grammi | 36 |
| Acidi grassi saturi | 14 | Grammi | 70 |
| Carboidrati | 33 | Grammi | 13 |
| Zuccheri | 22 | Grammi | 24 |
| Proteine | 4.2 | Grammi | 8.4 |
| 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 | 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 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 | 330 kg |

*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