



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Frollamisù senza glutine
Denominazione di vendita	Frollamisù
Codice articolo	CA01027
Codice EAN13	8031092 01027 3
Intrastat	19059090

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 decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 gg.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, grassi e oli vegetali idrogenati [grassi (palmisti), oli (girasole)], zucchero, proteine del **latte**, mascarpone (**panna**, **latte**, correttori di acidità: acido lattico), farina di riso, **bagna al caffè** (acqua, zucchero, caffè), **uova**, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), amido di mais, tuorlo d'**uovo**, grassi e oli vegetali non idrogenati [grassi (palma), oli (girasole)], acqua, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), **burro**, sciroppo di glucosio, cacao da spolvero [cacao 10-12%, destrosio, zucchero, grassi vegetali frazionati (palmisto), amido di patata], fecola di patate, **latte** scremato in polvere, gelificanti: gelatina alimentare; olio di girasole, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); addensanti: CMC (E466), Xantano (E415); emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - E 471, stabilizzante: sciroppo di sorbitolo -E420ii, Aromi, Fibra di Guar, Sale.

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	1532	Chilojoule	18
Energia Kcalorie	367	Chilocalorie	18
Grassi	23	Grammi	33
Acidi grassi saturi	15	Grammi	75
Carboidrati	35	Grammi	13
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	4.3	Grammi	8.6
Sale	0.12	Grammi	2

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

Allergeni

Allergene	Stato
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
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 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

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.

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	