



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Bavarese alla Fragola
Denominazione di vendita	Bavarese alla Fragola
Codice articolo	CA01029
Codice EAN13	8031092 01029 7
Intrastat	19059080

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
Tempo di scongelamento	4/5 ore a 20°C, 24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, purea di fragole 12,8% (fragole, 10% zucchero), gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), **latte** intero, acqua, **uova**, tuorlo d'**uovo**, farina di riso, grassi vegetali (palmisti, palma), destrosio, gelificanti: gelatina alimentare; liquore limoncello (alcol, acqua, zucchero, infusione di scorze di limoni), gelatina alla fragola 0,8% (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acqua, succo di fragole, addensanti: amido modificato E1422, agar agar, xantano; aromi, acidificante: acido citrico E330; conservante: potassio sorbato E202; concentrato vegetale, colorante: E120), fragole 0,8%, fecola di patate, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); riccioli cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia), proteine del **latte**, sale, addensanti: Xantano (E415)

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1047	Chilojoule	12
Energia Kcalorie	250	Chilocalorie	13
Grassi	13	Grammi	19
Acidi grassi saturi	8.1	Grammi	41
Carboidrati	30	Grammi	12
Zuccheri	20	Grammi	22
Proteine	3.3	Grammi	6.6
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
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 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

Piatto di cartone

Imballo secondario

Scatola di 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	360 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