



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Bavarese alla Fragola
Denominazione di vendita	Bavarese alla Fragola
Codice articolo	CA01029
Codice EAN13	8031092 01029 7
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1150g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1150g
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, Fragole 13,6%, **Latte** Intero, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), Acqua, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), **Uova**, Tuorlo d'**uovo**, Amido di Mais, Destrosio, gelificanti: Gelatina alimentare; Vaniglia, Gelatina alla Fragola (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), Fecola di Patate, Farina di Riso, Sciroppo di Glucosio, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); Sale, Cioccolato Bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - E 471, Stabilizzante: sciroppo di sorbitolo -E420ii, Aromi, Fibra di Guar, acidificanti: Acido Citrico (E330); **Latte** Scremato Polvere, addensanti: Xantano (E415).

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	1011	Chilojoule	12
Energia Kcalorie	242	Chilocalorie	12
Grassi totali	12	Grammi	17
Acidi grassi saturi	7.3	Grammi	37
Carboidrati	30	Grammi	12
Zuccheri	20	Grammi	22
Proteine	3	Grammi	6
Sale	0.12	Grammi	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 come 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

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 345kg

*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 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.