



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Cheesecake Frutti di Bosco senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Cheesecake Frutti di Bosco
Codice articolo	CA01035
Codice EAN13	8031092 01035 8
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	100g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per max 3 gg.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Prodotto composto da: biscotto di pasta frolla con mousse di formaggio e copertura ai frutti di bosco.

Ingredienti: Formaggio spalmabile 20,7% (siero di **latte**, crema di **latte**, concentrato di proteine del siero di **latte**, sale, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici), Crema Pasticcera (**Latte** Intero, Zucchero, **Panna**, Tuorlo d'**uovo**, **Uova**, Amido di Riso, Sale), Zucchero, **Panna**, Grassi e oli vegetali idrogenati [grassi (palmisti), oli (girasole)], Proteine del **Latte**, Sale, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), Farina di Riso, Frutti di Bosco 3,6% (more, lamponi, ribes, mirtilli), **Albume d'uovo**, Amido di Mais, Purea di Frutti di Bosco 1,5% (succo e polpa di fragole, ribes, mirtilli, more, zucchero, glucosio, aromi), Grassi e oli vegetali non idrogenati [grassi (palma), oli (girasole)], Emulsionante (E471), Correttore di acidità (E330), **Uova**, **Burro**, Purea di Mirtillo 0,7% (mirtilli, 10% saccarosio), Gelatina alimentare: **Latte** scremato in polvere, addensanti: CMC (E466).

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1131	Chilojoule	13
Energia Kcalorie	270	Chilocalorie	14
Grassi totali	13	Grammi	19
Acidi grassi saturi	9	Grammi	45
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	19	Grammi	21
Proteine	4.1	Grammi	8.2
Sale	0.25	Grammi	4.2

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

Allergeni

Allergene	Stato
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
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	Possibile contaminante
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 Blister in P.E.T.
Imballo secondario Scatola in 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 270kg

*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