



## 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	19059080

## 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

Ingredienti: formaggio spalmabile 20,2% (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**, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), farina di riso, acqua, frutti di bosco 3,8% (ribes, more, mirtilli, in percentuale variabile), albume d'**uovo**, grassi vegetali (palmisti, palma), materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali non idrogenati: grassi- palma, oli-girasole, acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), **uova**, purea di frutti di bosco 1,6% (lamponi, mirtilli, more, ribes rosso, 10% saccarosio), **burro**, purea di mirtillo 0,8% (mirtilli, 10% saccarosio), gelificanti: gelatina alimentare; **latte** scremato in polvere, proteine del **latte**, addensante: CMC (E466): sale, acidificante: acido citrico (E330)

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

## 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	13	Grammi	19
Acidi grassi saturi	8.5	Grammi	43
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	19	Grammi	21
Proteine	4.3	Grammi	8.6
Sale	0.26	Grammi	4.3

\* 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	Possibile contaminante
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 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**

Pirottino in carta, Blister in P.E.T.

**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	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