



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Cheesecake
Denominazione di vendita	Mono Cheesecake
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
Tempo di scongelamento	30 minuti a 20°C, 3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Crema Pasticcera (**Latte** Intero, Zucchero, **Panna**, Tuorlo d'**uovo**, **Uova**, Amido di Riso, Sale), Formaggio spalmabile (Ricotta 98% (siero di **latte**, crema di **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico e lattico), proteine del siero di **latte**, fermenti **lattici**), Zucchero, **Panna**, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), Acqua, Frutti di Bosco 3,6% (more, lamponi, ribes, mirtilli), **Albume d'uovo**, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), Amido di Mais, Farina di Riso, Materia grassa: [oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco), (girasole), **burro**, acqua, emulsionanti (E471, lecitina di girasole), sale], Farina di **Nocciole**, Purea di Frutti di Bosco (succo e polpa di fragole, ribes, mirtilli, more, zucchero, glucosio, aromi), **Uova**, Purea di Mirtillo (mirtilli, 10% saccarosio), gelificanti: Gelatina alimentare; Pasta di **Nocciole**, Sale, Fibra di Guar, acidificanti: Acido Citrico (E330).

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1303	Chilojoule	16
Energia Kcalorie	312	Chilocalorie	16
Grassi totali	18	Grammi	26
Acidi grassi saturi	10	Grammi	50
Carboidrati	32	Grammi	12
Zuccheri	19	Grammi	21
Proteine	4.2	Grammi	8.4
Sale	0.29	Grammi	4.8

* 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	Presente / 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, Pirottino di carta

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

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.