



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Sacher senza glutine
Denominazione di vendita	Sacher
Codice articolo	CA01043
Codice EAN13	8031092 01043 3
Intrastat	19059090

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. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **uova**, confettura di albicocca 20,7% (sciroppo di glucosio, purea di albicocche 45%, zucchero, gelificante: pectina), glassa al cioccolato 19,1% (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, cacao 17,1% pari al 3,3% sul prodotto finito, **burro** concentrato, emulsionanti: E471, lecitina di **soia**, gelatina alimentare), olio di girasole, zucchero, farina di **nocciole**, zucchero invertito, farina di riso, cacao 3,3%, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia).

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	1629	Chilojoule	19
Energia Kcalorie	390	Chilocalorie	20
Grassi	21	Grammi	30
Acidi grassi saturi	3.2	Grammi	16
Carboidrati	44	Grammi	17
Zuccheri	37	Grammi	41
Proteine	6	Grammi	12
Sale	0.09	Grammi	1.5

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

Allergeni

Allergene	Stato
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
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
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	360Kg

*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