



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Cocco e Cioccolato senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Cocco e Cioccolato
Codice articolo	CA01047
Codice EAN13	8031092 01047 1
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7 cm - 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 massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: ricotta ovina fresca pastorizzata (siero di **latte** ovino, caglio, sale, zucchero 30%), **panna**, grassi e oli vegetali idrogenati (palmisti, girasole), zucchero, proteine del **latte**, crema per farcitura 11,9% [zucchero, oli vegetali (girasole, olio di cocco idrogenato, palma), **noccioline** (14%), cacao magro, **latte** scremato in polvere, **lattosio**, proteine del **latte**, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**], farina di riso, pasta cocco 5,6% (cocco, zucchero, glucosio, grassi vegetali: palma, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**), gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), grassi e oli vegetali non idrogenati (palma, girasole), emulsionanti: E471, correttore di acidità: E330, amido di mais, cocco rapè 2,2%, **burro**, **uova**, gelatina alimentare, **latte** scremato in polvere, decoro cioccolato [zucchero, massa di cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, lattosio (**latte**), **burro**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia], addensanti: CMC (E466); sale.

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	1660	Chilojoule	20
Energia Kcalorie	398	Chilocalorie	20
Grassi	23	Grammi	33
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboidrati	42	Grammi	16
Zuccheri	29	Grammi	32
Proteine	4.4	Grammi	8.8
Sale	0.14	Grammi	2.3

* 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	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 Pirottino in carta, Blister in PET
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