



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	19059080

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 3 giorni al massimo.
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**, acqua, crema spalmabile alla nocciola 11,4% (zucchero, pasta di **noccioline** 21,3% pari al 2,4% sul prodotto finito, olio di girasole, **latte** scremato in polvere, cacao 5,4% pari al 0,6% sul prodotto finito, emulsionanti: lecitina di **soia**), farina di riso, pasta cocco 6,7% (cocco, zucchero, glucosio, grassi vegetali (palma), aromi, emulsionante: lecitina di **soia**), zucchero, grassi vegetali (palmisti, palma), gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali non idrogenati: grassi- palma, oli-girasole, acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), **uova**, **burro**, cocco rapè 1%, **latte** scremato in polvere, gelificanti: gelatina alimentare, 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], proteine del **latte**, sale, addensanti: CMC (E466)

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1607	Chilojoule	19
Energia Kcalorie	386	Chilocalorie	19
Grassi	25	Grammi	36
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboidrati	35	Grammi	13
Zuccheri	20	Grammi	22
Proteine	4.4	Grammi	8.8
Sale	0.15	Grammi	2.5

* 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 / 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 25g
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