



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione al Cioccolato senza glutine (pronto uso)
Denominazione di vendita	Mono Cioccolato
Codice articolo	CA01055
Codice EAN13	8031092 01055 6
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Semisfera, Ø 8cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	80g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	720g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	10 minuti a 20°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: glassa al cioccolato 22,9% (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, cacao 17% pari al 3,9% sul prodotto finito, **burro** concentrato, emulsionanti: lecitina di **soia**; gelificante: gelatina alimentare), zucchero, **panna**, cioccolato fondente 11,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), acqua, **uova**, tuorlo d'**uovo**, grassi vegetali (palmisti, palma), grassi vegetali (cocco), cioccolato bianco 2,3% (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), amido di mais, **latte** scremato in polvere, farina di riso, destrosio, rum, siero di **latte** in polvere, amido modificato, amido di riso, gelificante: E407, proteine del **latte**, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); aromi, fibra di guar, sale

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1493	Chilojoule	18
Energia Kcalorie	357	Chilocalorie	18
Grassi	20	Grammi	29
Acidi grassi saturi	11	Grammi	55
Carboidrati	39	Grammi	15
Zuccheri	34	Grammi	38
Proteine	4.0	Grammi	8.0
Sale	0.10	Grammi	1.7

* 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	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 Piattino in carta
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	216Kg

*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