



Dati Generali

| | |
|----------------------------|---|
| Denominazione del prodotto | Monoporzione allo Yogurt e Frutti di Bosco senza glutine (pronto uso) |
| Denominazione di vendita | Mono allo Yogurt e Frutti di Bosco |
| Codice articolo | CA01059 |
| Codice EAN13 | 8031092 01059 4 |
| Intrastat | 19059090 |

Descrizione del Prodotto

| | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Forma e dimensioni | Cilindrica, Ø 7,6cm - h 3,5cm |
| Peso al pezzo | 85g |
| Pezzi per cartone | 9 |
| Peso netto cartone | 765g |
| Modalità di conservazione | -18°C |
| Tempo di scongelamento | 10 minuti a 20°C |
| Shelf-life | 12 mesi |

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **Panna**, Frutti di Bosco 14,9% (more, lamponi, ribes, mirtilli), Zucchero, Acqua, Grassi e oli vegetali idrogenati [grassi (palmisti), oli (girasole)], Proteine del **Latte**, Sale, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), destrosio, grassi vegetali (grasso di cocco), **Latte** magro, Siero di **latte**, Amido pregelatinizzato, Gelificante (E407), Aromi, **Uova**, Bagna vaniglia [acqua, zucchero, aroma vaniglia (alcool, acqua, infuso di vaniglia)], **Albume d'uovo**, Amido di Mais, Farina di Riso, **Yogurt** Polvere 1% (**latte** magro in polvere, **yogurt** in polvere, siero di **latte**, maltodestrine, destrosio, sciroppo di glucosio), Tuorlo d'**uovo**, Amido di Riso, Agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); Fibra di Guar, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471).

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1166 | Chilojoule | 14 |
| Energia Kcalorie | 278 | Chilocalorie | 14 |
| Grassi totali | 13 | Grammi | 19 |
| Acidi grassi saturi | 8.8 | Grammi | 44 |
| Carboidrati | 36 | Grammi | 14 |
| Zuccheri | 23 | Grammi | 26 |
| Proteine | 3.6 | Grammi | 7.2 |
| Sale | 0.11 | Grammi | 1.8 |

* 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 | Possibile contaminante |
| 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 |
|----------------------------|-------------------------|
| 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 Blister in P.E.T.
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 229,5kg

*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.