



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Croccante al Cioccolato
Denominazione di vendita	Croccante al Cioccolato
Codice articolo	CA01061
Codice EAN13	8031092 01061 7
Intrastat	19059090

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1150g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1150g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	4/5 ore a 20°C, 24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: Zucchero, **Panna**, Crema Pasticcera (**Latte** Intero, Zucchero, **Panna**, Tuorlo d'**uovo**, **Uova**, Amido di Riso, Sale), **Uova**, Glassa Giandua 6,9% (Cioccolato al Latte (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante:lecitina di **soia**, vaniglia) 31,3% pari al 2,2% sul prodotto finito, Sciroppo di Glucosio, acqua, Zucchero, Pasta di **Nocciole** 9,5% pari al 0,7% sul prodotto finito, Cacao , Emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471), Lecitina di **Soia**), Semilavorato al latte (zucchero, grasso vegetale (palmisti), **latte** scremato in polvere, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi), Amido di Mais, Sciroppo di Glucosio, Granella di **Nocciole** 3,4%, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), **Albume d'uovo**, Rum, Fecola di Patate, Farina di Riso, Gelificanti: Gelatina alimentare, Tuorlo d'**uovo**, Agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), **Burro**, Emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471), Fibra di Guar, Sale, **Latte** Scremato Polvere, Addensanti: Xantano (E415)

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1351	Chilojoule	16
Energia Kcalorie	322	Chilocalorie	16
Grassi totali	14	Grammi	20
Acidi grassi saturi	7.7	Grammi	38
Carboidrati	43	Grammi	17
Zuccheri	36	Grammi	40
Proteine	3.9	Grammi	7.8
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 <sup>3</sup>
ESCHERICHIA COLI	Ufc/g < 10
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	Ufc/g < 10 <sup>2</sup>
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	345kg

\*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.