



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Croccante al Cioccolato senza glutine
Denominazione di vendita	Croccante al Cioccolato
Codice articolo	CA01061
Codice EAN13	8031092 01061 7
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1200 g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1200 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: zucchero, **panna**, **uova**, farina di riso, acqua, glassa gianduia 6,7% (cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante:lecitina di **soia**, vaniglia) 33,7% pari al 2,2% sul prodotto finito, sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, pasta di **nocciole** 9,5% pari al 0,6% sul prodotto finito, cacao, emulsionanti: lecitina di **soia**; gelificanti: gelatina alimentare), **latte** intero, semilavorato al latte (zucchero, oli e grassi vegetali idrogenati (grassi (palmisti), oli (girasole)), **latte** scremato in polvere (8%), **lattosio**, emulsionante: lecitina di girasole, sciroppo di glucosio, agente di rivestimento (E904), aroma vaniglia), grassi vegetali (palmisti, palma), sciroppo di glucosio, granella di **nocciole** 3%, tuorlo d'**uovo**, rum, albume d'**uovo**, fecola di patate, amido di riso, riccioli cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia), gelificanti: gelatina alimentare; agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali non idrogenati: grassi- palma, oli-girasole, acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), **burro**, amido di mais, cacao, proteine del **latte**, **latte** scremato in polvere, addensante: xantano (E415), CMC (E466); sale

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	1336	Chilojoule	16
Energia Kcalorie	319	Chilocalorie	16
Grassi	15	Grammi	21
Acidi grassi saturi	8.6	Grammi	43
Carboidrati	40	Grammi	15
Zuccheri	32	Grammi	36
Proteine	4.5	Grammi	9.0
Sale	0.12	Grammi	2.0

La Dolce Tuscia S.a.s. di Tosi Rizieri & C. Via dell'Artigianato, 12 – 01012 Capranica (VT) – Italia - P. Iva 01625390560
Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

* 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 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

Scatola di cartone

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	360 kg

*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	