



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione al Pistacchio senza glutine (pronto uso)
Denominazione di vendita	Mono al Pistacchio
Codice articolo	CA01067
Codice EAN13	8031092 01067 9
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	90g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	810g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	10 minuti a 20°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **Panna**, Crema Pasticcera (**Latte** Intero, Zucchero, **Panna**, Tuorlo d'**uovo**, **Uova**, Amido di Riso, Sale), Zucchero, grassi e oli vegetali idrogenati [grassi (palmisti), oli (girasole)], proteine del **Latte**, destrosio, grassi vegetali (grasso di cocco), **latte** magro, siero di **latte**, amido pregelatinizzato, gelificante (E407), aromi, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), Pasta di **Pistacchio** 6,6%, **Uova**, Bagna idroalcolica (acqua, zucchero, liquore), **Albume d'uovo**, Amido di Mais, Farina di Riso, Granella di **Pistacchio**, Decoro cioccolato (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, massa di cacao, lattosio (**latte**), emulsionante: lecitina di **soia**, **burro**, aroma naturale vaniglia), Tuorlo d'**uovo**, **Burro**, Cacao, 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); Sale.

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1387	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	332	Chilocalorie	17
Grassi totali	19	Grammi	27
Acidi grassi saturi	9.6	Grammi	48
Carboidrati	35	Grammi	13
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	5.4	Grammi	11
Sale	0.13	Grammi	2.2

* 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 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 243kg

*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.