



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Delizia al Limone senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Delizia al Limone
Codice articolo	CA01072
Codice EAN13	8031092 01072 3
Intrastat	19059080

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Semisfera, Ø 8cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	100 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, crema al limone 30,6% (**latte** intero, **panna**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, **burro**, amido di mais, amido di riso, aroma limone (zucchero, estratti vegetali identici, aromi naturali), sale), albume d'**uovo**, tuorlo d'**uovo**, zucchero, aroma naturale 5,7% (acqua, zucchero, liquore limoncello (alcol, acqua, zucchero, infusione di scorze di limoni)), farina di riso, amido di mais, fecola di patate, acqua, grassi vegetali (palmisti, palma), fibra di guar, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); proteine del **latte**, sale.

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

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1148	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	276	Chilocalorie	14
Grassi	19	Grammi	27
Acidi grassi saturi	10	Grammi	50
Carboidrati	22	Grammi	8.5
Zuccheri	15	Grammi	17
Proteine	4.8	Grammi	9.6
Sale	0.14	Grammi	2.3

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	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
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	270 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