



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Choconut senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Choconut
Codice articolo	CA01073
Codice EAN13	8031092 01073 0
Intrastat	19059080

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	95 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	855 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, acqua, zucchero, cioccolato fondente 8,4% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), grassi vegetali (palmisti, palma), farina di riso, tuorlo d'**uovo**, pasta di **nocciole** 3,5%, materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali non idrogenati: grassi- palma, oli-girasole, acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), cioccolato al latte 2,5% (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), riccioli cioccolato fondente 2,4% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, **burro**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia), **burro**, sciroppo di glucosio, **uova**, cacao 1,3%, amido di mais, **latte** scremato in polvere, gelificanti: gelatina alimentare; proteine del **latte**, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); emulsionante: lecitina di **soia**; addensante: 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	1624	Chilojoule	19
Energia Kcalorie	390	Chilocalorie	20
Grassi	27	Grammi	39
Acidi grassi saturi	15	Grammi	75
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	26	Grammi	29
Proteine	3.9	Grammi	7.8
Sale	0.10	Grammi	1.7

\* 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	Pirottino in carta, blister in P.E.T.
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	256,5 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