



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione al Mokaccino
Denominazione di vendita	Mono Mokaccino
Codice articolo	CA01095
Codice EAN13	8031092 010952
Intrastat	19059090

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindro, h: 5cm
Peso al pezzo	110g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	990g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	10 minuti a 20°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: Zucchero, **Panna**, Acqua, **Mascarpone (panna, latte, correttori di acidità: acido lattico)**, **Latte** Intero, **Uova**, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), Materia grassa: [oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco), (girasole), **burro**, acqua, emulsionanti (E471, lecitina di girasole), sale], **Albume d'uovo**, **Burro**, Farina di Riso, Amido di Mais, Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), Cioccolato al Latte (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia, vaniglia**), **Cacao**, **Fecola di Patate**, **Caffè concentrato (caffè arabica (47%)**, zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (girasole, palma)), Tuorlo d'**uovo**, Zucchero da Spolvero (destrosio, amido di mais, grasso vegetale (palmisto, cocco), aromi), Amido di Riso, Zucchero Invertito, gelificanti: Gelatina alimentare, Sale, emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471), Caffè, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso). **Può contenere tracce di: frutta a guscio**

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1544	Chilojoule	18
Energia Kcalorie	371	Chilocalorie	19
Grassi totali	25	Grammi	36
Acidi grassi saturi	15	Grammi	75
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	21	Grammi	23
Proteine	3.9	Grammi	7.8
Sale	0.18	Grammi	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 come 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
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, Pirottino di carta

## 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 297kg

\*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 853/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.