



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione New York Cheesecake senza glutine
Denominazione di vendita	Mono New York Cheesecake
Codice articolo	CA01096
Codice EAN13	8031092 01096 9
Intrastat	19059090

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	110g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	990g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 gg.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: formaggio spalmabile 57,1% (siero di **latte**, crema di **latte**, concentrato di proteine del siero di **latte**, sale, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici), **uova**, zucchero, farina di riso, grassi e oli vegetali non idrogenati (palma, girasole), acqua, emulsionante (E471), correttore di acidità (E330), **burro**, amido di mais, **latte** scremato in polvere, sale, addensanti: CMC (E466).

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

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1148	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	275	Chilocalorie	14
Grassi	17	Grammi	24
Acidi grassi saturi	10	Grammi	50
Carboidrati	24	Grammi	9.2
Zuccheri	15	Grammi	17
Proteine	6.3	Grammi	13
Sale	0.68	Grammi	11.3

\* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

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.

## Allergeni

Allergene	Stato
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
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
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
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** Pirottino di carta, 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** 297kg

\*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