



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	100g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900g
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: formaggio spalmabile 50,2% (siero di **latte**, crema di **latte**, concentrato di proteine del siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici), zucchero, **uova**, farina di riso, materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali non idrogenati: grassi-palma, olio-girasole, acqua, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330), **burro**, tuorlo d'**uovo**, **panna**, amido di mais, succo di limone naturale, **latte** scremato in polvere, addensante: CMC (E466), sale.

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1343	Chilojoule	16
Energia Kcalorie	322	Chilocalorie	16
Grassi	19	Grammi	27
Acidi grassi saturi	11	Grammi	55
Carboidrati	30	Grammi	11
Zuccheri	21	Grammi	23
Proteine	6.8	Grammi	14
Sale	0.48	Grammi	8

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

Pirottino di 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	270kg

*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