



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione New York Cheesecake
Denominazione di vendita	Mono New York Cheesecake
Codice articolo	CA01096
Codice EAN13	8031092 010969
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
Tempo di scongelamento	30 minuti a 20°C, 3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Formaggio spalmabile 21,3% [Ricotta 98% (siero di **latte**, crema di **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico e lattico), proteine del siero di **latte**, fermenti **lattici**], Ricotta misto pecora 21,3% (siero di **latte** vaccino pastorizzato, **panna** ovina 8%, sale, correttore di acidità: acido lattico), **Uova**, Zucchero, Cioccolato Fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), **Burro**, Farina di Riso, Zucchero di Canna, Amido di Mais, Acqua, Cacao, Sciroppo di Glucosio, Olio di Girasole, **Burro** concentrato, Sale, Gelificanti: Gelatina alimentare; Agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); Emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471), Lecitina di **Soia**.

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1273	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	305	Chilocalorie	15
Grassi totali	18	Grammi	26
Acidi grassi saturi	9.8	Grammi	49
Carboidrati	29	Grammi	11
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	6.4	Grammi	13
Sale	0.5	Grammi	8.3

* 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 / 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 ³
ESCHERICHIA COLI	Ufc/g < 10
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	Ufc/g < 10 ²
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.