



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Cheesecake ai Frutti di bosco
Denominazione di vendita	Cheesecake ai Frutti di bosco
Codice articolo	CA011035
Codice EAN13	8031092 11035 5
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1150g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1150g
Modalità di conservazione	-18°C
Tempo di scongelamento	4/5 ore a 20°C, 24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Zucchero, Glassa Frutti di Bosco 14,1% (Gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante:pectina), Frutti di Bosco (more, lamponi, ribes, mirtilli) 25% pari al 3,5% sul prodotto finito, Zucchero, Acidificanti: Acido Citrico (E330)), Crema Pasticcera (**Latte** Intero, Zucchero, **Panna**, Tuorlo d'**uovo**, **Uova**, Amido di Riso, Sale), Formaggio spalmabile (Ricotta 98% (siero di **latte**, crema di **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico e **lattico**), proteine del siero di **latte**, fermenti **lattici**), **Panna**, **Uova**, Amido di Mais, **Albume d'uovo**, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), Vaniglia, Fecola di Patate, Farina di Riso, Gelificanti: Gelatina alimentare, Tuorlo d'**uovo**, Sciroppo di Glucosio, Agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), Emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471), Fibra di Guar, Sale, **Latte** Scremato Polvere, Addensanti: Xantano (E415)

Può contenere tracce di: Frutta a guscio

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1113	Chilojoule	13
Energia Kcalorie	265	Chilocalorie	13
Grassi totali	12	Grammi	17
Acidi grassi saturi	6.8	Grammi	34
Carboidrati	36	Grammi	14
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	4	Grammi	8
Sale	0.22	Grammi	3.7

* 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 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 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, Piatto di 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	345kg

*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 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.