



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Ricotta e Pere senza glutine
Denominazione di vendita	Ricotta e Pere
Codice articolo	CA011053
Codice EAN13	8031092 11053 9
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1200g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1200g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: ricotta ovina fresca pastorizzata 27,2% (siero di latte ovino, caglio, sale, zucchero 30%), zucchero, pere a cubi 12,7% (pere, antiossidante: acido L-ascorbico E300, regolatore di acidità: acido citrico E330), panna, uova, farina di nocciole, albume d'uovo, acqua, grassi vegetali (palmisti, palma), farina di riso, zucchero da spolvero (destrosio, amido di patata, grassi vegetali non idrogenati - palmisto), burro, proteine del latte, addensante: xantano (E415); sale

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1299	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	311	Chilocalorie	16
Grassi	18	Grammi	26
Acidi grassi saturi	9.1	Grammi	46
Carboidrati	31	Grammi	12
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	5.4	Grammi	11
Sale	0.18	Grammi	3.0

* 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	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
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

Piatto in cartone

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	360 kg

*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