



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Ricotta e Cioccolato
Denominazione di vendita	Ricotta e Cioccolato
Codice articolo	CA011055
Codice EAN13	8031092 11055 3
Intrastat	19059090

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
Tempo di scongelamento	4/5 ore a 20°C, 24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: Ricotta 22,8% (vaccina e pecora (siero di **latte**, **panna**, correttore di acidità: **acido lattico**)), Cioccolato Gianduia 15,5% (zucchero, oli e grassi vegetali, oli (**soia**, colza, girasole, mais), grassi (palma), **nocciole** 12%, **latte** scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), aroma), Zucchero, **Panna**, Amido di Mais, Farina di Riso, Materia Grassa (oli e grassi vegetali (palma, girasole, colza), **Burro**), Farina di **Nocciole**, **Uova**, Grassi Vegetali (grassi (palmisti), oli (colza, girasole, mais, **soia**)), Zucchero da Spolvero (destrosio, amido di mais, grasso vegetale (palmisto, cocco), aromi), Pasta di **Nocciole**, Fibra di Guar, Sale, Vaniglia

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1568	Chilojoule	19
Energia Kcalorie	375	Chilocalorie	19
Grassi totali	22	Grammi	31
Acidi grassi saturi	7.8	Grammi	39
Carboidrati	39	Grammi	15
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	5.6	Grammi	11
Sale	0.21	Grammi	3.4

* 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
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 360kg

*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.