



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Cheesecake ai Frutti di bosco (pretagliata 12 pezzi) senza glutine
Denominazione di vendita	Cheesecake ai Frutti di bosco
Codice articolo	PT011035
Codice EAN13	8031092 71035 7
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1100g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1100g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 gg.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **uova**, zucchero, amido di mais, fecola di patate, farina di riso, tuorlo d'**uovo**, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - E 471, stabilizzante: sciroppo di sorbitolo -E420ii, aromi, fibra di guar, **latte** scremato polvere, addensanti: xantano (E415); formaggio spalmabile 15,9% (siero di **latte**, crema di **latte**, concentrato di proteine del siero di **latte**, sale, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici), bagna vaniglia (acqua, zucchero, alcol), glassa frutti di bosco 14,1% [gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), zucchero, purea di frutti di bosco (succo e polpa di fragole, ribes, mirtilli, more, zucchero, glucosio, aromi) 16,2% pari al 2,3% sul prodotto finito, purea di mirtillo (mirtilli, 10% saccarosio) 8,1% pari al 1,1% sul prodotto finito, acidificanti: acido citrico (E330)], crema pasticcera (**latte** intero, zucchero, **panna**, tuorlo d'**uovo**, **uova**, amido di riso, sale), **albume d'uovo**, **panna**, crema vegetale [acqua, grassi e oli vegetali idrogenati (grassi: palmisti, oli: girasole), zucchero, proteine del **latte**, sale], gelificanti: gelatina alimentare.

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1027	Chilojoule	12
Energia Kcalorie	244	Chilocalorie	12
Grassi totali	8.9	Grammi	13
Acidi grassi saturi	6.1	Grammi	31
Carboidrati	37	Grammi	14
Zuccheri	24	Grammi	27
Proteine	3.9	Grammi	7.8
Sale	0.21	Grammi	3.5

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

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.

Allergeni

Allergene	Stato
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente
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
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
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 330Kg

*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