



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Sacher senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono Sacher
Codice articolo	GF01043
Codice EAN13	8031092 81043 9
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	80 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	720 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4 °C per max 3 gg.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: confettura di albicocca 22,8% (sciroppo di glucosio, purea di albicocche 45%, zucchero, gelificante: pectina), cioccolato fondente 20,7% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia - cacao: 70% minimo), **uova**, zucchero, olio di girasole, farina di **mandorle**, zucchero invertito, farina di riso, fecola di patate, cacao 1,4%, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); sale

Può contenere tracce di: **arachidi, frutta a guscio (nocciole, noci, pistacchi)**

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1674	Chilojoule	20
Energia Kcalorie	401	Chilocalorie	20
Grassi	22	Grammi	31
Acidi grassi saturi	6.9	Grammi	35
Carboidrati	43	Grammi	17
Zuccheri	37	Grammi	41
Proteine	6.1	Grammi	12
Sale	0.21	Grammi	3.5

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.

* 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	Possibile contaminante
Soia e prodotti a base di soia	Assente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
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.

* Il prodotto è da considerarsi privo di lattosio, in quanto il contenuto di lattosio è inferiore allo 0,01 %.

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 Box in P.E.T.
Imballo secondario Scatola di cartone

Dati Logistici *

Tipo di pallet	EPAL
Protezione pallet	Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone
Cartoni per strato	8
Strati per pallet	29
Cartoni totali	232
Altezza pallet	188,5cm + pallet
Peso netto	167,04 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