



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono alla Nocciola senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono alla Nocciola
Codice articolo	GF01063
Codice EAN13	8031092 81063 7
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	80g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	720g
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: panna senza lattosio (**panna**, lattasi, stabilizzante: Carragenina), zucchero, gelatina al cacao (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acqua, cacao in polvere, addensanti: agar-agar E406, acidificante: acido citrico E330, aromi), bagna idroalcolica (acqua, zucchero, rum), pasta di **nocciole** 6,4%, tuorlo d'**uovo**, **uova**, acqua, amido di mais, farina di riso, granella di **nocciole** 1,2%, gelificanti: gelatina alimentare; amido di riso, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); fibra di guar, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi - E471)

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1444	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	347	Chilocalorie	17
Grassi	24	Grammi	34
Acidi grassi saturi	13	Grammi	65
Carboidrati	28	Grammi	11
Zuccheri	24	Grammi	27
Proteine	4.6	Grammi	9.2
Sale	0.07	Grammi	1.2

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

Allergeni

Allergene	Stato
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 (lactose free)	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
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	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
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
Lattosio	< 0,01%

- 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 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 167.04kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

La Dolce Tuscìa 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 Tuscìa S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria 01/01/2001
Bollo CE 12/205 IT
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare