



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Croccante al Cioccolato Retail senza glutine
Denominazione di vendita	Croccante al Cioccolato Retail
Codice articolo	GF09001
Codice EAN13	8031092 09001 5
Intrastat	19059090

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, ø 18cm - h 4cm
Peso al pezzo	600g
Pezzi per cartone	4
Peso netto cartone	2400g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	12 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, acqua, grassi e oli vegetali idrogenati (palmisti, girasole), proteine del **latte**, bagna idroalcolica (acqua, zucchero, Rum), **latte** intero, **uova**, croccante 6,3% (zucchero, granella di **nocciole**, sciroppo di glucosio), glassa gianduia 4,7% [cioccolato al latte 33,6% pari al 1,6% sul prodotto finito (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, pasta di **nocciole**, cacao, emulsionanti: E471, lecitina di **soia**; gelatina alimentare], amido di mais, albume d'**uovo**, tuorlo d'**uovo**, fecola di patate, amido di riso, farina di riso, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); emulsionante: E471, stabilizzante: E420ii, aromi, decoro cioccolato [zucchero, massa di cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, lattosio (**latte**), **burro**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia], fibra di guar, **latte** scremato in polvere, sale, addensanti: E415.

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1207	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	288	Chilocalorie	14
Grassi	14	Grammi	20
Acidi grassi saturi	8.4	Grammi	42
Carboidrati	37	Grammi	14
Zuccheri	30	Grammi	33
Proteine	3.4	Grammi	6.8
Sale	0.11	Grammi	1.8

* 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 Box in PET
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 12
Strati per pallet 10
Cartoni totali 120
Altezza pallet 175cm + pallet
Peso netto 288kg

*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