



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 | 19059080 |

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, aromi (acqua, zucchero, rum), **latte** intero, **uova**, acqua, croccante 6,3% (zucchero, granella di **nocciole** 30% pari al 1,9% sul prodotto finito, sciroppo di glucosio), farina di riso, glassa gianduia 4,7% (cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante:lecitina di **soia**, vaniglia) 33,7% pari al 1,6% sul prodotto finito, sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, pasta di **nocciole**, cacao 2,3% pari al 0,1% sul prodotto finito, emulsionanti: lecitina di **soia**; gelificanti: gelatina alimentare), grassi vegetali (palmisti, palma), albume d'**uovo**, tuorlo d'**uovo**, amido di riso, fecola di patate, gelificanti: gelatina alimentare; rum, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); 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], proteine del **latte**, sale, addensante: xantano (E415)

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1189 | Chilojoule | 14 |
| Energia Kcalorie | 284 | Chilocalorie | 14 |
| Grassi | 14 | Grammi | 20 |
| Acidi grassi saturi | 7.8 | Grammi | 39 |
| Carboidrati | 35 | Grammi | 13 |
| Zuccheri | 28 | Grammi | 31 |
| Proteine | 4.3 | Grammi | 8.6 |
| Sale | 0.13 | Grammi | 2.2 |

* 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 / 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 |
|--------------------------|-----------------|
| 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 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