



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mimosa Retail senza glutine
Denominazione di vendita	Mimosa Retail
Codice articolo	GF09006
Codice EAN13	8031092 09006 0
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: crema pasticcera (**latte** intero, zucchero, **panna**, tuorlo d'**uovo**, **uova**, amido di riso, sale), **panna**, **uova**, aromi 10,4% (acqua, zucchero, liquore 12,8% pari al 1,3% sul prodotto finito), zucchero, farina di riso, acqua, zabaione (vino marsala, tuorlo d'**uovo**, zucchero, glucosio, alcool, aromi - contiene **anidride solforosa/solfiti**), grassi vegetali (palmisti, palma), tuorlo d'**uovo**, gocce cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia - cacao 46% minimo), fecola di patate, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); proteine del **latte**, addensante: xantano (E415); sale

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

Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1098	Chilojoule	13
Energia Kcalorie	262	Chilocalorie	13
Grassi	13	Grammi	19
Acidi grassi saturi	7.8	Grammi	39
Carboidrati	31	Grammi	12
Zuccheri	21	Grammi	23
Proteine	4.5	Grammi	9.0
Sale	0.15	Grammi	2.5

* 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	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	Presente
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