



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Cheesecake ai Frutti di bosco senza glutine (pretagliata 12 pezzi)
Denominazione di vendita	Cheesecake ai Frutti di bosco
Codice articolo	PT011035
Codice EAN13	8031092 71035 7
Intrastat	19059080

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1200g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1200g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: formaggio spalmabile 15,7% (siero di **latte**, crema di **latte**, concentrato di proteine del siero di **latte**, sale, correttori di acidità: acido citrico e lattico, fermenti lattici), aroma naturale (acqua, zucchero, aroma vaniglia (alcol, acqua, infuso di vaniglia)), zucchero, glassa frutti di bosco 12,1% (gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), zucchero, purea di frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more, ribes rosso, 10% saccarosio) 16,2% pari al 2% sul prodotto finito, purea di mirtillo (mirtilli, 10% saccarosio) 8,1% pari al 1% sul prodotto finito, acidificanti: acido citrico (E330)), **uova**, **panna**, **latte** intero, farina di riso, acqua, albume d'**uovo**, tuorlo d'**uovo**, grassi vegetali (palmisti, palma), amido di riso, fecola di patate, gelificanti: gelatina alimentare; agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); proteine del **latte**, addensante: xantano (E415); sale

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

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	996	Chilojoule	12
Energia Kcalorie	237	Chilocalorie	12
Grassi	9.1	Grammi	13
Acidi grassi saturi	5.8	Grammi	29
Carboidrati	34	Grammi	13
Zuccheri	23	Grammi	26
Proteine	4.5	Grammi	9.0
Sale	0.22	Grammi	3.7

\* 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	Possibile contaminante
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	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	Scatola in cartone
Imballo secondario	Piatto in cartone, poliolefina

## 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	25
Cartoni totali	300
Altezza pallet	187,5cm + pallet
Peso netto	360 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