



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Mia Tuscia senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Mia Tuscia
Codice articolo	CA01116
Codice EAN13	8031092011164
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Ellissoide, diam. 7 cm - h 3.5 cm
Peso al pezzo	100 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, zucchero, **nocciole** tostate, **burro**, farina di riso, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), farina di **mandorle**, acqua, **uova**, pasta di **nocciole**, farina di mais, farina di **nocciole**, albume d'**uovo**, cacao, gelificanti: gelatina alimentare; addensanti: CMC (E466), xantano (E415); sale.

Può contenere: Altra frutta a guscio (**Pistacchio, Noci**)

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1967	Chilojoule	23
Energia Kcalorie	473	Chilocalorie	24
Grassi	33	Grammi	47
Acidi grassi saturi	11	Grammi	55
Carboidrati	35	Grammi	13
Zuccheri	26	Grammi	29
Proteine	6.9	Grammi	14
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
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	Pirottino in carta, blister in P.E.T.
Imballo secondario	Scatola 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	330 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	