



Dati Generali

Denominazione del prodotto

Torta Cioccolato e Arachidi senza glutine

Denominazione di vendita

Torta Cioccolato e Arachidi

Codice articolo

CA01000

Codice EAN13

8031092 01000 6

Intrastat

19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni

Rotonda, ø 24cm - h 4cm

Peso al pezzo

1350 g

Pezzi per cartone

1

Peso netto cartone

1350 g

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: **panna**, zucchero, cioccolato al latte 11% (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), **uova**, acqua, sciroppo di glucosio, olio di girasole, **arachidi** tostate 4,9%, cioccolato fondente 4,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia - cacao: 70% minimo), farina di riso, grassi vegetali (palmisti, palma), fecola di patate, **burro**, gelificanti: gelatina alimentare, agar agar (E 406); stabilizzanti: E420ii, E463, E340; agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso; sale, proteine del **latte**, emulsionanti: E472e, E322, lecitina di girasole; addensanti: xantano (E415); Aromi, zucchero invertito

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



Scheda tecnica di Prodotto

TORTA CIOCCOLATO E ARACHIDI

Data creazione: 08/02/2022
Revisione: 3 del 19/12/2023
Codice: CA01000

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1704	Chilojoule	20
Energia Kcalorie	409	Chilocalorie	20
Grassi	28	Grammi	40
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboiodrati	34	Grammi	13
Zuccheri	29	Grammi	32
Proteine	4.9	Grammi	9.8
Sale	0.24	Grammi	4.0

* 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	Presente
Soya e prodotti a base di soya	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
STAFILOCOCCHI 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



Scheda tecnica di Prodotto

TORTA CIOCCOLATO E ARACHIDI

Data creazione: 08/02/2022
Revisione: 3 del 19/12/2023
Codice: CA01000

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm

Confezione

Imballo primario Piatto in cartone
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 405 Kg

*La palletizzazione 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