

Scheda Tecnica di Prodotto MONO CHOCONUT

Data creazione: 16/02/2017 Revisione: 5 del 11/04/2024 Codice: CA01073



Dati Generali

Denominazione del prodottoMonoporzione Choconut senza glutine

Denominazione di venditaMono ChoconutCodice articoloCA01073Codice EAN138031092 01073 0Intrastat19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm

Peso al pezzo80 gPezzi per cartone9Peso netto cartone720 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, acqua, zucchero, cioccolato fondente 8,4% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia - cacao: 54% minimo), farina di riso, grassi vegetali (palmisti, palma), tuorlo d'uovo, pasta di nocciole 3,5%, materia grassa vegetale (grassi e oli vegetali non idrogenati: grassi- palma, oli-girasole, acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), cioccolato al latte 2,5% (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia), riccioli cioccolato fondente 2,4% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, burro, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale vaniglia), burro, sciroppo di glucosio, uova, cacao 1,3%, amido di mais, stabilizzanti: E420i, E463, E340; Latte scremato in polvere, gelificanti: gelatina alimentare; emulsionanti: lecitina di soia, E472e, E322, lecitina di girasole; agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); proteine del latte, addensanti: CMC (E466); sale, Aromi

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

La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. Via Guglielmo Marconi, 24 – 01015 Sutri (VT) – Sede operativa Via dell'Artigianato, 12 - 01012 Capranica (VT) - Italia - P. Iva 01625390560 Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474



Scheda Tecnica di Prodotto MONO CHOCONUT

Data creazione: 16/02/2017 Revisione: 5 del 11/04/2024 Codice: CA01073

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1624	Chilojoule	19
Energia Kcalorie	390	Chilocalorie	20
Grassi	27	Grammi	39
Acidi grassi saturi	15	Grammi	75
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	26	Grammi	29
Proteine	3.9	Grammi	7.8
Sale	0.10	Grammi	1.7

^{*} 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	Possibile contaminante
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.

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

Il glutine è assente anche per contaminazione "crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo

La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. Via Guglielmo Marconi, 24 – 01015 Sutri (VT) – Sede operativa Via dell'Artigianato, 12 - 01012 Capranica (VT) - Italia - P. Iva 01625390560 Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474



Scheda Tecnica di Prodotto MONO CHOCONUT

Data creazione: 16/02/2017 Revisione: 5 del 11/04/2024 Codice: CA01073

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm

Confezione

Imballo primarioPirottino in carta, blister in P.E.T.Imballo secondarioScatola in cartone, poliolefina

Dati Logistici *

Tipo di pallet EPAL

Protezione pallet Film estensibile, angolari di cartone, coperture con interfalda di cartone

Cartoni per strato12Strati per pallet25Cartoni totali300

Altezza pallet 187,5cm + pallet

Peso netto 216kg *La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria01/01/2001Bollo CE12/205 IT

ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare

La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. Via Guglielmo Marconi, 24 – 01015 Sutri (VT) – Sede operativa Via dell'Artigianato, 12 - 01012 Capranica (VT) - Italia - P. Iva 01625390560 Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474