Scheda Tecnica di Prodotto

TORTA PISTACCHIO E LAMPONE

Data creazione: 27/03/2023
Revisione: 2 del 18/04/2024
Codice: CA01114

Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Pistacchio e Lampone senza glutine
Denominazione di vendita	Torta Pistacchio e Lampone
Codice articolo	CA01114
Codice EAN13	8031092 011140
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1300 g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1300 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per max 3 gg.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**,zucchero, purea di lamponi 7,9% (lamponi, 10%zucchero), Gelatina (sciroppo di glucosio - contiene **SOLFITI,** zucchero,acqua, gelificante: pectina amidata, acidificante: acido citrico, conservante:potassio sorbato, correttore di acidità: cloruro di calcio, aromanaturale), farina di riso, amido di mais, pasta di **pistacchio** 4,1%, **uova**, **burro**, farina di **mandorle**, purea difragole (fragole, 10% zucchero), albume d'**uovo**, olio di girasole, Destrosio, fecoladi patate, gelificanti: gelatina alimentare (suino); lampone 0,4%, farinadi **pistacchi** 0,2%,agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso;sale, addensanti: CMC (E466), gomma di xantano (E415); acidificanti: acidocitrico (E330)

Puòcontenere tracce di: **arachidi**, **soia**, **frutta a guscio (nocciole, noci)**

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1451	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	348	Chilocalorie	17
Grassi	21	Grammi	30
Acidi grassi saturi	9.3	Grammi	47
Carboidrati	35	Grammi	13
Zuccheri	19	Grammi	21
Proteine	4.1	Grammi	8.2
Sale	0.12	Grammi	2.0

* Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

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

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

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	Possibile contaminante
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	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/
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCHI COAGULASI +	< 50 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	assente in25g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25g
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 Piatto di cartone
Imballo secondario Scatola di cartone, poliolefina

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

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	390 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

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

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia S.a.s. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.