



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta vaniglia e frutti esotici senza glutine
Denominazione di vendita	Torta vaniglia e frutti esotici
Codice articolo	CA01115
Codice EAN13	8031092011157
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**, Purea di frutti esotici 9,9% (succo d'ananas concentrato, purea di mango, succo concentrato di passion fruit, purea di guava), zucchero, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), farina di riso, **burro**, amido di mais, **uova**, farina di **mandorle**, olio di girasole, fecola di patate, amido di riso, purea di mango, gelificanti: gelatina alimentare, agar agar (E 406); vaniglia 0,12%, sale, addensanti: CMC (E466); agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso).

Può contenere: **Arachidi**, altra **frutta a guscio** (**Pistacchi**, **Nocciole**, **Noci**)

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1532	Chilojoule	18
Energia Kcalorie	368	Chilocalorie	18
Grassi	25	Grammi	36
Acidi grassi saturi	13	Grammi	65
Carboiodrati	33	Grammi	13
Zuccheri	15	Grammi	17
Proteine	3.3	Grammi	6.6
Sale	0.16	Grammi	2.7



Scheda Tecnica di Prodotto

TORTA VANIGLIA E FRUTTI ESOTICI

Data creazione: 27/03/2023
Revisione: 1 del 11/04/2023
Codice: CA01115

* 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
Soya 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/
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCI COAGULASI +	< 50 ufc/g
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA SPP	assente in 25g
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



Scheda Tecnica di Prodotto

TORTA VANIGLIA E FRUTTI ESOTICI

Data creazione: 27/03/2023
Revisione: 1 del 11/04/2023
Codice: CA01115

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	