



Dati Generali

| | |
|----------------------------|---|
| Denominazione del prodotto | Mono Pistacchio e Lamponi senza glutine |
| Denominazione di vendita | Mono Pistacchio e Lamponi senza glutine |
| Codice articolo | CA01117 |
| Codice EAN13 | 8031092011171 |
| Intrastat | 19059080 |

Descrizione del Prodotto

| | |
|---------------------------|---|
| Forma e dimensioni | Ellissoide, diam. 7 cm - h 3.5 cm |
| Peso al pezzo | 95 g |
| Pezzi per cartone | 9 |
| Peso netto cartone | 855 g |
| Modalità di conservazione | -18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo. |
| Modalità di scongelamento | A temperatura ambiente per 30 minuti oppure in frigorifero a 0/+4°C per 3 ore circa |
| Shelf-life | 12 mesi |

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, purea di lamponi 10,5% (lamponi, 10% zucchero), zucchero, farina di riso, **burro**, farina di **mandorle**, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), lampone 5%, purea di fragole (fragole, 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, aroma naturale), pasta di **pistacchio** 3,4%, farina di **pistacchi** 3,4%, **uova**, farina di mais, zucchero da spolvero (destrosio, amido di patata, grassi vegetali non idrogenati - palmisto), albume d'**uovo**, Destrosio, gelatina alimentare (bovino), addensanti: CMC (E466), gomma di xantano (E415); sale, acidificanti: acido citrico (E330)

Può contenere tracce di: **arachidi**, altra **frutta a guscio (nocciole, noci)**

Dichiarazione Nutrizionale

| Nutriente | Valore per 100g | U.M. | AR per 100g |
|---------------------|-----------------|--------------|-------------|
| Energia Kjoule | 1488 | Chilojoule | 18 |
| Energia Kcalorie | 357 | Chilocalorie | 18 |
| Grassi | 23 | Grammi | 33 |
| Acidi grassi saturi | 9.9 | Grammi | 50 |
| Carboidrati | 32 | Grammi | 12 |
| Zuccheri | 20 | Grammi | 22 |
| Proteine | 5.0 | Grammi | 10 |
| Sale | 0.14 | Grammi | 2.3 |

* 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 | 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/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 | Blister multiplo 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 | 256,50 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 | |