



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Foresta Nera senza glutine
Denominazione di vendita	Mono Foresta Nera
Codice articolo	CA01145
Codice EAN13	8031092011454
Intrastat	19059080

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Ellissoide, diam. 7 cm - h 3.5 cm
Peso al pezzo	100 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900 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; 30 minuti a temperatura ambiente (20°C)
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, **latte** intero, 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), purea ai frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more, ribes rosso, 10% saccarosio), **burro**, farina di riso, frutti di bosco (ribes, more, mirtilli, in percentuale variabile), farina di **mandorle**, tuorlo d'**uovo**, farina di mais, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), amarene, **uova**, cacao, fecola di patate, amido di riso, amido di mais, acqua, zucchero invertito, gelificanti: gelatina alimentare (bovino); agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso; sale, addensanti: CMC (E466), gomma di xantano (E415); acqua, colorante: estratto di carota nera, aromi, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio.

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

## Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1282	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	307	Chilocalorie	15
Grassi	17	Grammi	24
Acidi grassi saturi	8.5	Grammi	43
Carboidrati	34	Grammi	13
Zuccheri	18	Grammi	20
Proteine	3.8	Grammi	7.6
Sale	0.12	Grammi	2.0

\* 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	Assente
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 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	270 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	