



## Dati Generali

Denominazione del prodotto	Torta Choconut senza glutine
Denominazione di vendita	Choconut
Codice articolo	CA01075
Codice EAN13	8031092 01075 4
Intrastat	19059090

## Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 24cm - h 4cm
Peso al pezzo	1150g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1150g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per massimo 3 giorni.
Tempo di scongelamento	24 ore a 0/+4°C
Shelf-life	12 mesi

## Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna**, grassi e oli vegetali idrogenati (palmisti, girasole), zucchero, proteine del **latte**, farina di riso, granella di **nocciolate** 6,7%, grassi e oli vegetali non idrogenati (palma, girasole), correttore di acidità: E330, cioccolato fondente 6,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), acqua, **burro**, tuorlo d'**uovo**, **uova**, pasta di **nocciolate** 3,2%, cacao 2,7%, amido di mais, cioccolato al latte 2,6% (zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), sciroppo di glucosio, **latte** scremato in polvere, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), gelatina alimentare; decoro cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, lattosio (**latte**), **burro**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia), addensanti: CMC (E466), emulsionanti: E471, lecitina di **soia**; sale.

Può contenere tracce di: altra frutta a guscio (**mandorle**, **pistacchi**).

## Valori Nutrizionali medi per 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	2048	Chilojoule	24
Energia Kcalorie	492	Chilocalorie	25
Grassi	32	Grammi	46
Acidi grassi saturi	16	Grammi	80
Carboidrati	44	Grammi	17
Zuccheri	28	Grammi	32
Proteine	5.9	Grammi	12
Sale	0.13	Grammi	2.2

\* 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
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
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g assente in 25g
SALMONELLA	Ufc/g assente in 25g
ENTEROBACTERIACEAE	Ufc/g < 10 <sup>3</sup>
ESCHERICHIA COLI	Ufc/g < 10
STAPHYLOCOCCUS COAGULASE +	Ufc/g < 10 <sup>2</sup>
GLUTINE	< 20ppm

- 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

## Confezione

Imballo primario

Scatola di cartone, Piatto di cartone

## 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	345 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