



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Foresta nera senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono Foresta nera
Codice articolo	GF01145
Codice EAN13	8031092811450
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	120g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	1080g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per max 3 gg.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C; 30 minuti a temperatura ambiente
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: **panna** senza lattosio (**latte** senza lattosio), Gelatina ai frutti di bosco (zucchero liquido, sciroppo di glucosio, frutti di bosco 5%: lampone, mirtillo, fragola; addensanti: E440, E406; amido modificato, estratto di carota nera, acidificante: E330; conservante: E202; emulsionante: E422; aromi, agente di resistenza: E509; colorante: E133), zucchero, **latte** delattosato, Pura ai frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more, ribes rosso, 10% saccarosio), **burro** senza lattosio, farina di riso, frutti di bosco (ribes, more, mirtilli, in percentuale variabile), farina di **mandorle**, tuorlo d'**uovo**, farina di mais, amarene, **uova**, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), cacao, cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine di **soia**, aroma naturale di vaniglia), amido di riso, fecola di patate, gelatina alimentare (bovino), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso; gelificanti: pectina; addensanti: CMC (E466), gomma di xantano (E415); sale

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1245	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	298	Chilocalorie	15
Grassi	17	Grammi	24
Acidi grassi saturi	9.7	Grammi	49
Carboidrati	33	Grammi	13
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	3.3	Grammi	6.6
Sale	0.08	Grammi	1.3

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 Pastry s.r.l. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

* 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 *	Presente (escluso il lattosio)
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	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.

* Il prodotto è da considerarsi privo di lattosio, in quanto il contenuto di lattosio è inferiore allo 0,1 %.

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
LATTOSIO	< 0,1%

Confezione

Imballo primario

Confezioni singole in PET (coperchio e piattino) idonee al contatto alimentare (90*55mm; Peso x 9 pz: 90g)

Imballo secondario

Scatola multipla in cartone [dimensioni: 300X292X64 mm (L*P*H); peso: 170g], poliolefina

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 Pastry s.r.l. 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	8
Strati per pallet	30
Cartoni totali	240
Altezza pallet	192cm + pallet
Peso netto	259,2Kg (1.080 kg a cartone)
Peso lordo	321,6kg (1,340 kg a cartone)

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria 01/01/2001
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare