



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Mia Tuscia senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono Mia Tuscia
Codice articolo	GF01116
Codice EAN13	8031092811160
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, \varnothing 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	100g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900g
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: zucchero, **latte** delattosato, **panna** senza lattosio (**latte** senza lattosio), gelatina neutra (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, saccarosio, addensante: E406, E440; conservante: E202; E330), pasta di **nocciole** 9,2%, tuorlo d'**uovo**, **burro** senza lattosio, farina di riso, farina di **mandorle**, **uova**, farina di mais, farina di **nocciole** 1,5%, albume d'**uovo**, amido di riso, cacao 0,9%, cioccolato fondente 0,7% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), **nocciole** 0,7%, gelificanti: pectina; gelatina alimentare (bovino), addensanti: CMC (E466), gomma di xantano (E415); sale

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1526	Chilojoule	18
Energia Kcalorie	365	Chilocalorie	18
Grassi	21	Grammi	30
Acidi grassi saturi	7.8	Grammi	39
Carboidrati	38	Grammi	15
Zuccheri	30	Grammi	33
Proteine	5.6	Grammi	11
Sale	0.08	Grammi	1.3

* 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 *	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

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	216 Kg (0,900 kg a cartone)
Peso lordo	278,4kg (1,160 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