



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Mango e Passion Fruit senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono Mango e Passion Fruit
Codice articolo	GF01022
Codice EAN13	8031092 81022 4
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 7cm - h 3,5cm
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 max 3 gg.
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** senza lattosio (**latte** senza lattosio), zucchero, filling mango 10,5% (mango in dadi 70%, sciroppo di glucosio, amido modificato: E1442, acidificante: acido citrico, citrato di sodio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio, aromi, colorante: E160a), purea di mango 10,1%, succo di passion fruit 9%, farina di riso, tuorlo d'**uovo**, gelatina (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, addensante: pectina, succo di limone concentrato), albumi d'**uovo**, sciroppo di glucosio, amido di riso, margarina (materia grassa vegetale 80%: grasso di palma, olio di girasole; acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), cocco, **uova**, Destrosio, **burro** senza lattosio, gelatina alimentare (bovino), agar agar (E 406); sale, addensanti: CMC (E466). Può contenere tracce di: **arachidi, frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)**

Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio



Scheda Tecnica di Prodotto

MONO MANGO E PASSION FRUIT senza glutine e senza lattosio

Data creazione: 24/02/2022
Revisione: 8 del 09/05/2025
Codice: GF01022

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1142	Chilojoule	14
Energia Kcalorie	273	Chilocalorie	14
Grassi	14	Grammi	20
Acidi grassi saturi	9.1	Grammi	46
Carboiodrati	34	Grammi	13
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	2.5	Grammi	5.0
Sale	0.10	Grammi	1.7

* 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
Soya e prodotti a base di soya	Assente
Latte e prodotti a base di latte *	Presente (escluso il lattosio)
Frutta a guscio	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
STAFILOCOCCHI 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

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.



Scheda Tecnica di Prodotto

MONO MANGO E PASSION FRUIT senza glutine e senza lattosio

Data creazione: 24/02/2022
Revisione: 8 del 09/05/2025
Codice: GF01022

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm
LATTOSIO	< 0,1%

Confezione

Imballo primario Box in P.E.T.
Imballo secondario Scatola di 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	256,5 Kg

*La palletizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

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