



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Cheesecake ai Frutti di Bosco senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono Cheesecake ai Frutti di Bosco
Codice articolo	GF01135
Codice EAN13	8031092811351
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 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: **panna** senza lattosio (**latte** senza lattosio), **formaggio** spalmabile senza lattosio 28,2% (**latte** pastorizzato, crema di **latte**, sale, addensanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube), zucchero, farina di riso, gelatina (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, addensante: pectina, succo di limone concentrato), frutti di bosco 3,9% (ribes, more, mirtilli, in percentuale variabile), albume d'**uovo**, margarina (oli e grassi vegetali [80%] (palma, girasole), acqua, emulsionanti (E471, lecitine), sale (0,2%), correttore di acidità (E330), aromi), **uova**, **burro** senza lattosio, purea di frutti di bosco 1% (lamponi, mirtilli, more, ribes rosso, 10% saccarosio), gelatina alimentare (bovino), purea di mirtillo 0,5% (mirtilli, 10% saccarosio), tuorlo d'**uovo**, addensanti: CMC (E466); sale, acidificanti: acido citrico (E330).

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1261	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	303	Chilocalorie	15
Grassi	20	Grammi	29
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboidrati	26	Grammi	10
Zuccheri	14	Grammi	16
Proteine	3.9	Grammi	7.8
Sale	0.27	Grammi	4.5

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 CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Data creazione: 21/03/2024
Revisione: 1 del 29/10/2024
Codice: GF01135

* 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	Possibile contaminante
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
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

Box in P.E.T. - strisce in PVC

Imballo secondario

Scatola di cartone, 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.



Scheda Tecnica di Prodotto

MONO CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Data creazione: 21/03/2024
Revisione: 1 del 29/10/2024
Codice: GF01135

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
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare