



Dati Generali

Denominazione del prodotto
Denominazione di vendita
Codice articolo
Codice EAN13
Intrastat

Tortino di Mele e Mandorle senza glutine e senza lattosio
Tortino di Mele e Mandorle
GF01101
8031092811016
19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	95g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	855g
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. Dopo scongelamento, si consiglia di scaldare il prodotto in microonde per 20" a 600w e servire caldo
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: mele a cubi 25,3% (mele, antiossidante: acido L-ascorbico, regolatore di acidità: acido citrico), zucchero, farina di riso, **uova**, farina di **mandorle** 8,5%, **burro** senza lattosio, margarina (materia grassa vegetale 80%: grasso di palma, olio di girasole; acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), confettura di albicocca (sciroppo di glucosio, purea di albicocche 45%, zucchero, gelificante: pectina), **mandorle** affettate 1,8%, zucchero di canna grezzo, addensanti: addensante (amido pregelatinizzato di mais, sciroppo di glucosio), CMC (E466), gomma di xantano (E415); tuorlo d'**uovo**, aroma rum, cannella, sale.

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



Scheda Tecnica di Prodotto

TORTINO DI MELE E MANDORLE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Data creazione: 22/03/2024
Revisione: 2 del 09/05/2025
Codice: GF01101

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1463	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	350	Chilocalorie	18
Grassi	20	Grammi	29
Acidi grassi saturi	8.5	Grammi	43
Carboiodrati	37	Grammi	14
Zuccheri	24	Grammi	27
Proteine	5.0	Grammi	10
Sale	0.06	Grammi	1.0

* 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	Possibile contaminante
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
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

TORTINO DI MELE E MANDORLE SENZA GLUTINE E SENZA LATOSIO

Data creazione: 22/03/2024
Revisione: 2 del 09/05/2025
Codice: GF01101

Profilo chimico

Parametro	Dato
GLUTINE	< 20 ppm
LATOSIO	< 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	