



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono Sacher senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono Sacher
Codice articolo	GF01043
Codice EAN13	8031092 81043 9
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	90 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	810 g
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: confettura di albicocca 20,5% (sciroppo di glucosio, purea di albicocche 45%, zucchero, gelificante: pectina), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), **uova**, zucchero, olio di girasole, farina di riso, cioccolato fondente 5,9% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia - cacao: 70% minimo), farina di **mandorle**, zucchero invertito, cacao 1,6%, fecola di patate, margarina (materia grassa vegetale 80%: grasso di palma, olio di girasole, olio di colza; acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330), **burro** senza lattosio, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso; farina di mais, sale, addensanti: CMC (E466).

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



Scheda Tecnica di Prodotto

MONO SACHER SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Data creazione: 21/02/2022
Revisione: 6 del 06/09/2024
Codice: GF01043

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1728	Chilojoule	21
Energia Kcalorie	413	Chilocalorie	21
Grassi	22	Grammi	31
Acidi grassi saturi	7.5	Grammi	38
Carboiodrati	46	Grammi	18
Zuccheri	37	Grammi	41
Proteine	5.6	Grammi	11
Sale	0.17	Grammi	2.8

* 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	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
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 SACHER SENZA GLUTINE E SENZA LATOSIO

Data creazione: 21/02/2022
Revisione: 6 del 06/09/2024
Codice: GF01043

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	243 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	