



## 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)**

## 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
Carboidrati	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
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                      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 pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

## Certificazioni e Autorizzazioni

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