



PRODOTTI E SEMILAVORATI SURGELATI
DOLCI E SALATI

Sede legale e produttiva: Via Ingegno z.i. snc 84087 Sarno- Salerno

Tel.: 081-5136466-965230 fax 081-967980

P.IVA: 02766621219

www.arcasrl.com e-mail: info@arcasrl.com

SPECIFICA PRODOTTO	Codice 02005	rev.7 del 01/02/2023
TORTA RICOTTA COCCO E NUT		

Nome commerciale	Torta ricotta cocco e nutella pretagliata				
Denominazione di vendita	Prodotto cotto e surgelato. Prodotto semilavorato per uso professionale.				
Ingredienti	Ingredienti biscotto: farina di FRUMENTO, zucchero, UOVA, margarina: olio vegetale raffinato (palma, girasole, colza), acqua, emulsionanti (lecitina di SOIA (E322), mono-e digliceridi degli acidi grassi (E471) [palma], sale iodato (0,28%) acidificante (acido citrico) (E330)), conservante acido sorbico (E200), sorbato di potassio (E202), antiossidante (alfa-tocoferolo (E307)), aroma, colorante (caroteni (E160a)); pasta NOCCIOLA. RICOTTA di bufala (40%): (siero di LATTE bufalino, correttore di acidità: acido citrico); PANNA: (acqua, olio totalmente idrogenato di palmisti, zucchero, proteine del LATTE, stabilizzante (sciroppo di sorbitolo (E420ii), idrossipropil cellulosa (E463)), emulsionante (esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi (E472e), lecitina di SOIA (E322), polisorbato 60 (E435)), sale, aromi, colorante (betacarotene (E160a(ii))); crema pasticcera: (zucchero, amido, E1414, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, gelificante: E339, E450i, E516, conservante: E202, addensante: E401, aromi). Crema NOCCIOLA: zucchero, oli vegetali (palma e colza), cacao magro in polvere, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, LATTE scremato in polvere, NOCCIOLE 0,5%, emulsionante : lecitina di girasole, aromi, Farina di cocco.				
Shelf life	12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.				
Modalità di conservazione e trasporto	Nello scomparto a T <-18°C (**): consumare entro la durabilità minima prevista. Nello scomparto a T <- 12 °C (**): consumare entro un mese o entro la data di durabilità prevista se antecedente. Nello scomparto a T <- 6 °C (*): consumare entro una settimana. Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 48 ore. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.				
Modalità d'uso	Scongellare il prodotto a temperatura ambiente per 60 /120 minuti lontano da fonti di calore..				
Imballaggio primario	Cartone per alimenti rosa (CONFORMI AL D.M. 21/3/73) ; dimensioni 29x29x5h				
Peso al pezzo g	1200				
N. di pezzi nel cartone	1				
Peso netto kg	1.2 c.a.				
Etichetta	autoadesiva sul cartone, senza difetti, esatta, conforme alla legislazione vigente, con indicazione del prodotto, ingredienti e modalità d'uso, peso netto, codifica.				
Schema di Pallettizzazione	Ct x St	Str x Plt	Ct x Plt	H Plt	Codice EAN
	10	15	150	180	8051414185434

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT – Conta Batterica Totale	< 10 ⁶ UFC/gr.	Salmonella	Assente in 25 gr.
Coliformi totali	< 10 ³ UFC/gr.	Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr.
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ² UFC/gr.	Muffe	< 10 ³ UFC/gr
Escherichia Coli	< 10 ² UFC/gr.	Lieviti	< 10 ³ UFC/gr
Bacillus Cereus	< 5 x 10 UFC/gr.		

Analisi effettuate a campione presso un laboratorio esterno riconosciuto dalla Reg. Molise ed accreditato ACCREDIA



PRODOTTI E SEMILAVORATI SURGELATI
DOLCI E SALATI

Sede legale e produttiva: Via Ingegno z.i. snc 84087 Sarno- Salerno

Tel.: 081-5136466-965230 fax 081-967980

P.IVA: 02766621219

www.arcasrl.com e-mail:info@arcasrl.com

SPECIFICA PRODOTTO	Codice 02005	rev.7 del 01/02/2023
TORTA RICOTTA COCCO E NUT		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Energia = 409 Kcal = 1709 Kj	Proteine 7 g
Carboidrati 47 g (di cui zuccheri 32 g)	Grassi 21 g (di cui saturi 12 g)
Fibre 2 g	Sale 0,3 g
Valori medi e riferiti a 100 g di prodotto tal quale	

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (DIR.2003/89/CE e successive modifiche)

ALLERGENE	PRESENTE	ASSENTE	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine	■		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		■	
Uova e prodotti a base di uova	■		
Pesce e prodotti a base di pesce		■	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		■	
Soia e prodotti a base di soia	■		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	■		
Frutta con guscio e prodotti derivati.	■		
Sedano e prodotti a base di sedano		■	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		■	
Senape e prodotti a base di senape			■
An. solforosa e solfiti in conc. sup. a 10mg/kg (SO ₂)			■
Lupino e prodotti a base di lupino		■	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		■	

INFORMAZIONI SU OGM

Sulla base delle informazioni fornite dai nostri fornitori di materie prime, vi informiamo che i nostri prodotti sono fuori dal campo di applicazione dei REG. CE n.1829/2003 e 1830/2003 relativo alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

INFORMAZIONI AZIENDALI

BOLLO CE N.	IT 9-3171/L		
CERTIFICAZIONI	UNI EN ISO 9001:2015	UNI EN ISO 14001:2015	BRC CERTIFICATE
DATA PRIMA EMISSIONE	26/01/2004	07/07/2003	07/06/2021
ENTE CERTIFICATORE	SGS ITALIA S.P.A		DNV