



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Mono al Pistacchio senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono al Pistacchio
Codice articolo	GF01067
Codice EAN13	8031092 81067 5
Intrastat	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
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: panna senza lattosio (**latte**), zucchero, **latte** delattosato, gelatina (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, addensante: pectina), pasta di **pistacchio** 6%, **uova**, albume d'**uovo**, tuorlo d'**uovo**, amido di mais, amido di riso, farina di riso, granella di **pistacchio** 1,1%, gelificanti: gelatina alimentare; liquore, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); sale, addensanti: xantano (E415)

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

Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1298	Chilojoule	15
Energia Kcalorie	312	Chilocalorie	16
Grassi	20	Grammi	29
Acidi grassi saturi	11	Grammi	55
Carboidrati	26	Grammi	10
Zuccheri	18	Grammi	20
Proteine	4.8	Grammi	9.6
Sale	0.09	Grammi	1.5

* 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 (incluso lattosio)	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
Imballo secondario

Box in P.E.T.
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	187.5 cm + pallet
Peso netto	256,50 Kg

*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria	01/01/2001
Bollo CE	12/205 IT
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare	