



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Monoporzione Choconut senza glutine e senza lattosio
Denominazione di vendita	Mono Choconut
Codice articolo	GF01073
Codice EAN13	8050539 81073 6
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Cilindrica, Ø 7cm - h 3,5cm
Peso al pezzo	100 g
Pezzi per cartone	9
Peso netto cartone	900 g
Modalità di conservazione	-18°C. Il prodotto decongelato si conserva a 0/+4°C per 3 giorni al massimo.
Tempo di scongelamento	3 ore a 0/+4°C; 30 minuti a temperatura ambiente
Shelf-life	12 mesi

Elenco Ingredienti

Ingredienti: panna senza lattosio 47,6% (**latte**), zucchero, cioccolato fondente 8,4% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia - cacao: 54% minimo), gelatina al cacao (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acqua, cacao in polvere, addensanti: agar-agar E406, acidificante: acido citrico E330, aromi), tuorlo d'**uovo**, **uova**, pasta di **noccioline** 2,8%, riccioli cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale vaniglia), acqua, amido di mais, farina di riso, rum, gelificanti: gelatina alimentare; amido di riso, agenti lievitanti: (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso); xantano (E415)

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

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	1464	Chilojoule	17
Energia Kcalorie	352	Chilocalorie	18
Grassi	24	Grammi	34
Acidi grassi saturi	15	Grammi	75
Carboidrati	29	Grammi	11
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	3.8	Grammi	7.6
Sale	0.08	Grammi	1.3

* 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 (lactose free)	Presente (escluso 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 Pirottino in carta, blister in P.E.T.
Imballo secondario Scatola in 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 270 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