



CROSTATA CON CIOCCOLATO 14 PORZ.

Prodotto dolciario congelato. Morbida pasta frolla farcita con crema al cioccolato ricoperta di plum cake. Porzionata in 14 fette.

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: **320R010**
3202168

1400 g e

Ingredienti: acqua, zucchero, farina di **FRUMENTO**, grassi vegetali (palma, cocco, palmisti), **UOVA**, olio di girasole, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao magro in polvere, amido (contiene **FRUMENTO**), cioccolato 2% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aroma naturale), amido modificato, destrosio, proteine del **LATTE**, **LATTE** scremato in polvere, **LATTOSIO**, **BURRO**, agenti lievitanti: E450, E500; fibre vegetali (patata-psyllium-bambù), aromi, sale, emulsionanti: E471, lecitina di **SOIA**; correttore di acidità: E330. **Può contenere tracce di SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g

Valore energetico	344kcal 1439kJ
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	6,3 g
Carboidrati	43 g
di cui zuccheri	26 g
Fibre	1,5 g
Proteine	4,7 g
Sale	0,30 g

Dichiarazione allergeni:

Glutine, uova, latte, soia. Può contenere tracce di senape e frutta a guscio.

Preparazione:

Scongelare il prodotto per 2-3 ore a temperatura ambiente.



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Non ricongelare.



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 28×30×5,5(h)
Tara pack primario (g) 285



EAN: 8008207633276

UPC: 826069633276



Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi	
Carica microbica mesofila	500.000	UFC/g
Coliformi totali	1.000	UFC/g
Escherichia coli	50	UFC/g
Stafilococco aureo	100	UFC/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
Salmonella	assente in 25 g	

Raccolta differenziata:

VASSOIO, FASCIA > CARTA (C/PAP81)
SCATOLA > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	8	12
Strati	28	20
Totale pallet	224	240
Peso pallet Kg	358	420

Conformità legislativa:

Sistema di autocontrollo igienico e qualitativo in ottemperanza al Reg. 852/04/CE
Etichette e schede tecniche sono conformi ai Reg. 1169/2011/EC e Reg. 775/2018/EC
Tracciabilità del prodotto finito in ottemperanza al Reg. 178/2002/EU
Il contenuto di contaminanti chimici tipo metalli pesanti, nitrati, pesticidi e micotossine è conforme ai requisiti del Reg. 2023/915/EC e sue integrazioni.
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC e 2024/2895 EU
Il prodotto è definito non-OGM e non-derivato da OGM ai sensi del Reg. 1830/2003/EU
Gli acidi grassi trans- non eccedono il limite di 2 grams per 100 grams di prodotto finito in ottemperanza alla Dir. 2016/2637/EU
Le confezioni sono adatte al contatto alimentare come da Reg. 1935/2004/EC e Reg. 10/2011/EC e DM 2103/73
Il controllo del peso segue la Dir. 76/211/EEC (e sue integrazioni) mostrando il simbolo "e" che segue la dichiarazione del peso nominale.
Il prodotto è realizzato con materie prime non sottoposte a trattamento di ionizzazione ai sensi del Reg. 1999/2/CE.