



TORTA FRUTTI DI BOSCO TRANCIO

Prodotto dolciario congelato. Pasta frolla farcita con crema chantilly, ricoperta di frutti di bosco e gelatina.

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: **322R001**
3222115

1200 g e

Ingredienti: frutti di bosco 36% (ribes, more, mirtilli, lamponi in proporzioni variabili), acqua, zucchero, farina di **FRUMENTO**, sciroppo di glucosio-fruttosio, grassi vegetali (cocco, palma, palmisti), **UOVO**, olio di girasole, amido (contiene **FRUMENTO**), amido modificato, gelificanti: E440, E466, E407; **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, sciroppo di glucosio, **BURRO**, siero di **LATTE** in polvere, **LATTOSIO**, agenti lievitanti: E450, E500; correttore d'acidità: E330; sale, emulsionanti: E471, E472e, lecitina di **SOIA**; aromi naturali, proteine del **LATTE**, stabilizzanti: E420, E463; coloranti: E120, E160a; aromi. **Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g

Valore energetico	226kcal 951kJ
Grassi	6,7 g
di cui acidi grassi saturi	3,7 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	2,6 g
Proteine	4,0 g
Sale	0,73 g

Dichiarazione allergeni:

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

Preparazione:

Scongellare 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) 15,5×43×10,5(h)
Tara pack primario (g) 119



EAN: 8008207620368

UPC: 826069620368



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 > CARTA (C/PAP81)
SCATOLA > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	13	16
Strati	18	20
Totale pallet	234	320
Peso pallet Kg	324	437

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.