

Sorry
IMAGE
NOT AVAILABLE

CROSTATA CILIEGIA e CIOCCOLATO - VEGAN

Prodotto dolciario congelato. Pasta frolla al cacao (34%) con
farcitura alla ciliegia e gocce di cioccolato (4,5%) , decorata
con riccioli di cioccolato (2%).

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: **321R109**
3212632

1000 g e

Ingredienti: farcitura alla ciliegia (42%) [ciliegie (75%), zucchero, acqua, amido modificato, correttore di acidità: E332, E509; addensante: E406; conservante: E202; aroma naturale], farina di **FRUMENTO**, zucchero, acqua, cioccolato [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (di **SOIA**); aroma naturale di vaniglia], grasso vegetale (cocco), sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di girasole, cacao magro in polvere, alcol, acquavite di ciliegie, gelificante: E440; semi di **SOIA**, sale, amido (di mais e **FRUMENTO**), agenti lievitanti: E450, E500; correttore di acidità: E330; aroma naturale. **Può contenere tracce di UOVA, LATTE, SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g

Valore energetico	1193 kJ 284 kcal
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	7,0 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	30 g
Fibre	1,5 g
Proteine	2,7 g
Sale	0,23 g

Dichiarazione allergeni:

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

Preparazione:

Scongelare il prodotto per circa 4/5 ore a temperatura ambiente (21-22°C).

Non ricongelare.



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

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



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 28×30×5,5(h)
Tara pack primario (g) 220



EAN: 8008207004687

UPC: 826069004687



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	8	12
Strati	28	28
Totale pallet	224	240
Peso pallet Kg	266	295

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.