



Sorry
IMAGE
NOT AVAILABLE

Tortino Carote

Prodotto Dolciario Congelato. Morbido impasto a base di carote (8,4%).

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: **325R106**
3032843



840 g e
(70g x 12)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	402kcal 1676kJ
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	
Proteine	6,6 g
Sale	0,66 g

Dichiarazione allergeni:

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

Preparazione:

Scongelare il prodotto per 1,5/2 ore a temperatura ambiente.



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

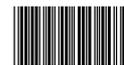
15 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).

Non ricongelare.



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 20x29,5x12(h)
Tara pack primario (g) 203



EAN: 8008207004601

UPC:



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:

PIROTTINO > CARTA (C/PAP81) -- SCATOLA,
DIVISORIO > CARTA (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

	Euro Pallet	Industrial Pallet
Pack per strato	16	
Strati	18	
Totale pallet	288	

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. 1881/06/EC e sue integrazioni.
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC
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
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.