



TORTA VIENNESE AL CACAO 12 Porzioni

Prodotto Dolciario Congelato. Tipico dolce Viennese con pan di spagna al cacao e farcitura di confettura di albicocca. Classica copertura di cioccolato fondente. Pretagliata in 12 porzioni.

Immagine a scopo illustrativo

Codici articolo: **320R025**
3202343

1000 g e



Ingredienti: zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 16%, **UOVA**, farina di **FRUMENTO**, grassi vegetali (palmisti, cocco, palma), amido (contiene **FRUMENTO**), acqua, cacao magro in polvere 2%, cacao in polvere 1%, **LATTE** scremato in polvere, siero di **LATTE** in polvere, emulsionanti: lecitina di **SOIA**, E472b, E477; sciroppo di glucosio disidratato, gelificante: E440; acidificante: E330; aromi, agenti lievitanti: E450, E500; sale, conservante: E202. **Può contenere tracce di SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.**

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 oppure scongelare in frigorifero (4°C) per 8-9 ore.

Non ricongelare.



Conservazione:

Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	308 kcal 1288 kJ
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	5,7 g
Carboidrati	33 g
di cui zuccheri	21 g
Fibre	1,7 g
Proteine	5,9 g
Sale	0,36 g



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 27,1×27,7×8,5(h)
Tara pack primario (g) 145



EAN: 8008207003062

UPC: 826069003062



Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi	
Carica microbica mesofila	500.000	UFC/g
Coliformi totali	1.000	UFC/g
Escherichia coli	10	UFC/g
Stafilococco aureo	10	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	12	12
Strati	20	20
Totale pallet	240	240
Peso pallet Kg	290	290

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.