



CROSTATA MANGO e MARACUJA - VEGAN



Prodotto dolciario congelato. Pasta frolla con farina di cereali con farcitura al mango e maracuja.

Immagine a scopo illustrativo



Codici articolo: **321R110**
3212633



900 g e

INGREDIENTI: farcitura con mango e maracuja (48%) [sciroppo di glucosio- fruttosio, zucchero, purea di mango (18%), purea di maracuja (13,5%), gelificante: E440; aromi naturali, stabilizzanti: E460, E466; conservante: E202; acidificante: E330]; farina di cereali (21%) (**FRUMENTO, SEGALE, AVENA, ORZO** in proporzione variabile), zucchero, grasso vegetale (cocco), acqua, semi vegetali (girasole, lino, **SOIA** in proporzione variabile), olio di girasole, farina di **FRUMENTO**, zucchero di canna, Farina di **FRUMENTO** maltata, farina di **ORZO** maltata, sale, agenti lievitanti: E450, E500; amido di **FRUMENTO**, agente di trattamento della farina: E300. **Può contenere tracce di UOVA, LATTE, SENAPE e FRUTTA A GUSCIO.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g

Valore energetico	1596 kJ 380 kcal
Grassi	13 g
di cui acidi grassi saturi	8,0 g
Carboidrati	61 g
di cui zuccheri	38 g
Fibre	2,3 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,43 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).



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) 220



EAN: 8008207004724
UPC: 826069004724



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 > 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. 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.