



TORTA DI RICOTTA 1,300 kg

Cod. Unità Consumatore: 8014984000057

Cod. Unità Imballo: 18014984000054

Ingredienti: Zucchero, farina di FRUMENTO, RICOTTA 20% (siero di LATTE pastorizzato, LATTE, sale e sali minerali), margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma e girasole), acqua, emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi), UOVA, gelatina (zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, agente gelificante: E407, agente acidificante: E330, conservante: E202), fecola di patate, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA), miele, siero di LATTE in polvere, limone, agenti lievitanti (sodio pirofosfato, bicarbonato di sodio, amido di FRUMENTO), sale.

ALLERGENI CONTENUTI / ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Cereali contenenti glutine latte e derivati, uova, soia

Frutta a guscio

OGM STATUS

Non contiene ingredienti Derivanti da OGM (Reg. CE 1829/2003)

CONSERVAZIONE

a temperature di 0 - 4 °C

SHELF LIFE

30 gg

VITA MINIMA GARANTITA

24 giorni

Specifiche organolettiche

ASPETTO: Compatto e cremoso

COLORE: Marrone e giallo

SAPORE: Pasta Frolla con crema e ricotta

ODORE: Aroma crema di ricotta

Valori nutrizionali per 100 grammi

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	
Valore energetico	376 kcal / 1581 kJ
Grassi	12,51 g
di cui saturi	6,40 g
Carboidrati	60,34 g
di cui zuccheri	40,93 g
Proteine	5,03 g
Sale	0,90 g

Limiti microbiologici

CARICA MICROBICA TOTALE:	<10 ⁶ ufc/g
MUFFE E LIEVITI:	<1000 ufc/g
STAFILOCOCCI AUREUS COAG:	<10 ² ufc/g
COLIFORMI TOTALI:	<1.100 ufc/g
E.COLI:	<10 ufc/g
LISTERIA:	ASSENTE
SALMONELLA:	ASSENTE in 25 g

Imballaggio

Imballo primario

Blister Trasparente
Cartone semplice opaco

Dimensioni (LxPxH)

295x50 mm
295x295x61 mm

Peso Lordo (g)

1407
1516

Unità per imballo

1
1

Imballo secondario

Cassa in cartone chiusa
Cassa in cartone aperta

Dimensioni (L x P x H)

625x320x250 mm
625x320x70 mm

Peso Lordo (g)

2932

Unità per collo

8
2

Pallettizzazione

Cartone semplice opaco
Cassa in cartone aperta
Cassa in cartone chiusa

Colli per strato

8
3
3

Strati per pallet

20
20
6

Unità per pallet

160
120
144