

# PLUM CAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO



## NOME COMMERCIALE:

PLUM CAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

## Descrizione del prodotto:

PLUM CAKE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

## INGREDIENTI E PROVENIENZE:

Ingredienti: farina di frumento, uova, zucchero, cioccolato fondente 15% (pasta di cacao, zucchero di canna, emulsionante: lecitina di soia. Cacao min. 68%), panna, olio di semi di girasole, yogurt magro, scorza di arancia, emulsionante: mono e digli ceridi in pasta; bagna al rhum, emulsionante: lecitina di girasole.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100g di prodotto:

Valori nutrizionali medi per 100 g: Valore energetico (Kcal) 489 (KJ) 2389 - Grassi 23,1 g - di cui saturi 16,9 g - Carboidrati 62 g - di cui zuccheri 29,1 g - Proteine 7,2 g - Sale 0,2 g - Fibre 0 g

## Allergeni presenti:

Di seguito sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo o esterne, da parte dei fornitori terzi.

Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, pistacchi e prodotti derivati.  
Cereali contenenti glutine, Mais.  
Soia.  
Uova, latte e altri derivati.

## Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: soffice ; Colore: dorato ; Sapore: cioccolato.

## Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica mesofila <100,000 ufc / g  
Coliformi totali <100 ufc / g  
Enterobatteriacee <100 ufc / g  
Lieviti e muffe <1.000 ufc / g  
Stafilococco Aureus <10 ufc / g  
Salmonella assente

## Imballaggio:

Peso del prodotto 600g  
Primo imballo : Pellicola in plastica ed etichetta.  
Secondo imballo: scatola contenente 3 plum cake della stessa tipologia.  
Gli imballaggi risultano idonei al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.  
Un pallet contiene 432 pezzi suddivisi in 144 scatole (18 file e 8 colonne).

## Lotto:

Corrisponde alla data di produzione (esempio: 19.01.2022). E' un codice numerico che corrisponde al giorno di produzione nel formato: giorno, mese, anno.

## Termine minimo di conservazione (TMC):

12 mesi dalla data di produzione.

## Modalità di conservazione:

Conservare in congelatore a -18°. Scongellare in frigo e consumare in 4-5 giorni.

## Dichiarazione ogm:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. non utilizza ingredienti contenenti Organismi Geneticamente Modificati

## Dichiarazione trattamenti ionizzanti:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.

## Rintracciabilità:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa delle materie prime utilizzate.

## Approvazione:

ARTISTI DELLA PASTICCERIA S.R.L. può emettere ogni qualvolta lo ritenga necessario, nuovi aggiornamenti di questo documento. E' importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.