

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 03/2026							
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Base rotonda per tortina dolce cotta al forno. Congelata.									
CODICE PRODOTTO/CLIENTE		61035									
CODICE EAN		3451380610353									
CODICE DOGANALE		19059070									
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 69 188 001 UE									
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Pasta frolla dolce al burro con mandorle e pralinato, cotta al forno. Copertura a base di cioccolato e burro di cacao per creare una barriera per proteggere il ripieno dall'umidità.									
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Basi di pasta frolla al burro con mandorle e nocciole, cotte al forno con copertura e poi congelate.									
INGREDIENTI:		Farina di FRUMENTO*, BURRO [origine: UE] 18%, zucchero* 12%, UOVA*, copertura 8% (burro di cacao, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia)), trealosio** 6%, MANDORLE pelate in polvere [origine: UE, non-UE] 5%, maltodestrina, pralinato* 1,8% (zucchero* 0,9%, MANDORLE [origine: non-UE] 0,4%, NOCCIOLE [origine: UE] 0,4%, estratto naturale di vaniglia), sale. *origine Francia. **Il trealosio è una fonte di glucosio.									
ORIGINE MATERIE PRIME		Farina di frumento (frumento): Francia. Burro (latte): Unione Europea Mandorle: Non UE									
PAESE DI TRASFORMAZIONE:		Francia									
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di utilizzo: / Caratteristiche principali del prodotto: - 100% burro: gusto autentico e consistenza morbida. - Pronto da farcire: consente di risparmiare tempo nella preparazione. - Ricetta senza conservanti né additivi artificiali. - Confezionamento in alveoli per proteggere il fondo e facilitarne l'utilizzo. - Diametro ideale per dessert da portata o da asporto									
STATO DEL PRODOTTO:		Cotto									
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		<table><tr><td>Allergeni</td><td>SI/NO</td><td>CROSS CONTAMINATION</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>				Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION			
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION									

Ultima versione
03/2026

DENOMINAZIONE
COMMERCIALE DEL
PRODOTTO:

Base rotonda per tortina dolce cotta al forno. Congelata.

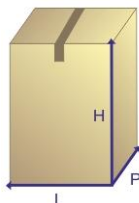
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	SI	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	SI	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.		

TEMPERATURA DI
CONSERVAZIONE:

Max -18°C.
Adatto alla catena del freddo

TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE:

540 giorni

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 03/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Base rotonda per tortina dolce cotta al forno. Congelata.					
UNITÀ DI BASE		...					
CALIBRO		25 g					
PESO NETTO CARTONE:		1,5 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 							
		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	L 39.900 x l 30 x h 12.100	60 Pezzi x cartone	1,5 kg		/
		Strati		8 cartoni per strato			
		Pallet		104 cartoni	...		n°8 cartoni per strato, n°13 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		GEMRCN: - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN). - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: non applicabile. - Classificazione: non coperto dalla classificazione GEMRCN.					
		Valori nutrizionali medi		Per 100g		Per porzione (25g)	
		Energia		2152 kJ / 515 kcal		538 kJ / 129 kcal	
		Grassi		30 g		7,5 g	
		di cui acidi grassi saturi		16 g		4 g	
		Carboidrati		55 g		13,8 g	
		di cui zuccheri		23 g		5,8 g	
		Fibre		-		-	

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 03/2026	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Base rotonda per tortina dolce cotta al forno. Congelata.			
	Proteine	6,3 g	1,6 g		
	Sale	0,26 g	0,1 g		
Specifiche nutrizionali	P/L:	0.21			
	Sodio:	102 mg	26 mg		
	Calcio	-	-		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Conforme agli standard batteriologici del Regolamento 2073/2005; ove applicabile, conforme ai criteri FCD, versione del 21/11/2024, applicabili da gennaio 2025.				
Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati.					
IMMAGINE					

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 03/2026
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Base rotonda per tortina dolce cotta al forno. Congelata.	

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Emballages souples en PE	4			Papier-carton autre que briques	20

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.