

Prodotto: **Crostatina all'albicocca** Art. 750

<b>Descrizione</b>	<b>Codice GS1: 8050616959751</b>
Dolce alla frolla <b>senza glutine</b>	

<b>Caratteristiche</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gusto</li><li>• Aspetto</li><li>• Caratteristiche</li></ul>	tipico della frolla con passata di albicocca tondo con farcitura all'albicocca Croccante e Friabile

<b>Ingredienti</b>
Farina di riso, Burro, zucchero semolato, amido di mais, Uova, passata albicocche (Zucchero, polpa di albicocca 20%, destrosio, polpa di mela, acqua, sorbitolo, aromi naturali. Gelificante: pectina; Acidificante: acido citrico, Conservante: potassio sorbato.), Miele, Fecola di patata, Proteine vegetali, <b>Idrossipropilmetilcellulosa E464</b> , Fibre vegetali, Farina di semi di Guar E412, sale, aromi.

<b>Valori analitici massimi</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carica batterica</li><li>• Salmonella</li><li>• Coliformi</li><li>• Staphylococcus Aureus</li></ul>	Inferiore a 10.000 UFC/g (Unità Formanti Colonia) Assente in 25gr. < 10 UFC/g assente

<b>Valori nutrizionali medi per 100g</b>																								
<table border="1"><tr><td>Kcal</td><td>377</td><td>KJ</td><td>1578</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>60,72</td><td>Proteine</td><td>4,21</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri</td><td>32,93</td><td>Fibre</td><td>3,19</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>12,11</td><td>Sale</td><td>0,206</td></tr><tr><td>Saturi</td><td>7,50</td><td>Acqua</td><td>19,25</td></tr><tr><td>Monoinsaturi</td><td>3,21</td><td>Polinsaturi</td><td>0,66</td></tr></table>	Kcal	377	KJ	1578	Carboidrati	60,72	Proteine	4,21	Di cui zuccheri	32,93	Fibre	3,19	Grassi	12,11	Sale	0,206	Saturi	7,50	Acqua	19,25	Monoinsaturi	3,21	Polinsaturi	0,66
Kcal	377	KJ	1578																					
Carboidrati	60,72	Proteine	4,21																					
Di cui zuccheri	32,93	Fibre	3,19																					
Grassi	12,11	Sale	0,206																					
Saturi	7,50	Acqua	19,25																					
Monoinsaturi	3,21	Polinsaturi	0,66																					

<b>Unità di vendita</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Confezione</li><li>• Imballo di vendita</li></ul>	busta monoporzione da 80g Cartone da 12 Pz.

Imballaggio: conforme al D.M. 21'3'1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.

Prodotto: **Crostatina all'albicocca** Art. 750**Modalità di conservazione**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate. Il termine "Da consumarsi preferibilmente entro il" è riportato su ogni unità di vendita.  
Prodotto soggetto a calo di peso naturale

**Allergeni**

***Secondo quanto indicato nella direttiva 2007/68/CE:***

Cereali contenente glutine e prodotti derivati	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesche e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Frutta in guscio e prodotti derivati	
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. a 10 mg/kg	
Lupino e prodotti a base di lupino	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Legenda: X = presenza; ( ingrediente che lo contiene)  
tr = possibili tracce

Prodotto preparato utilizzando ingredienti :

- senza glutine
- senza OGM
- senza grassi idrogenati

**Durata di conservazione : 120 giorni**

**Requisiti generali**

Il laboratorio di produttivo utilizza solo ed esclusivamente materie prime selezionate, e senza glutine.  
Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.  
Il seguente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamento della formulazione del prodotto o del processo produttivo.  
Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

Revisione A del 02/01/2016 Pagina 2 di 2