

Prodotto: **Biscotto rettangolare pz.4** Art. 782

| | |
|--|----------------------------------|
| Descrizione | Codice GS1: 8050616959911 |
| Dolce alla frolla senza glutine | |

| | |
|---|---|
| Caratteristiche | |
| <ul style="list-style-type: none">• Gusto• Aspetto• Caratteristiche | tipico della frolla rettangolare con superficie irregolare Croccante e Friabile |

| |
|--|
| Ingredienti |
| Farina di riso, Burro, Zucchero semolato, Amido di mais, Uova, Miele, Fecola di patata, Proteine vegetali, Idrossipropilmetilcellulosa E464, Fibre vegetali, Farina di semi di Guar E412, sale, aromi. |

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

| |
|--|
| Valori nutrizionali medi per 100g |
|--|

| | | | |
|-----------------|-------|-------------|-------|
| Kcal | 426 | KJ | 1.782 |
| Carboidrati | 58,16 | Proteine | 4,81 |
| Di cui zuccheri | 21,11 | Fibre | 3,99 |
| Grassi | 16,14 | Sale | 0,135 |
| Saturi | 9,58 | Acqua | 16,76 |
| Monoinsaturi | 4,28 | Polinsaturi | 0,88 |

| | |
|---|--|
| Unità di vendita | |
| <ul style="list-style-type: none">• Confezione• Imballo di vendita | busta monoporzione da 70g Cartone da 24 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: **Biscotto rettangolare pz.4 Art. 782****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