

Prodotto: **Pan di spagna 750g** Art. 790

<b>Descrizione</b>	<b>Codice GS1: 8050616959942</b>
--------------------	----------------------------------

Dolce alla frolla **senza glutine e lattosio**

**Caratteristiche**

- Gusto tipico del pan di spagna
- Aspetto rettangolo soffice da 40x30 H 3,5
- Caratteristiche Morbido è ben alveolato

**Ingredienti**

Uova, Zucchero, Fecola di patata, Proteine vegetali, Miele, Idrossipropilmetilcellulosa E464, Fibre vegetali, Farina di semi di Guar E412, sale, aromi.

**Valori analitici massimi**

- Carica batterica Inferiore a 10.000 UFC/g (Unità Formanti Colonia)
- Salmonella Assente in 25gr.
- Coliformi < 10 UFC/g
- Staphylococcus Aureus assente

**Valori nutrizionali medi per 100g**

Kcal	<b>331</b>	KJ	<b>1.384</b>
Carboidrati	<b>53,22</b>	Proteine	<b>7,84</b>
Di cui zuccheri	<b>28,68</b>	Fibre	<b>1,62</b>
Grassi	<b>5,10</b>	Sale	<b>0,199</b>
Saturi	<b>1,63</b>	Acqua	<b>32,03</b>
Monoinsaturi	<b>1,89</b>	Polinsaturi	<b>1,03</b>

**Unità di vendita**

- Confezione buste in atmosfera modificata 30x40H3,5 da 750g
- Imballo di vendita Cartone da “ non determinato

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: **Pan di spagna 750g Art. 790****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)	
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 : 60 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