

Prodotto: **Crostata alla marmellata** Art. 795

Descrizione	Codice GS1: 8050616959720
-------------	---------------------------

Dolce alla frolla con marmellata alla frutta **senza glutine****Caratteristiche**

- | | |
|-------------------|---|
| • Gusto | tipico della frolla con passata di frutta |
| • Aspetto | tondo con farcitura alla frutta |
| • Caratteristiche | Croccante e Friabile |

IngredientiFarina di riso, Burro, zucchero semolato, amido di mais, uova, **passata di frutta**, Miele, Fecola di patata, Proteine vegetali, Idrossipropilmetilcellulosa E464, Fibre vegetali, Farina di semi di Guar E412, sale, aromi.

A seconda del gusto:

passata ai frutti di bosco (Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Frutta mista (23%) (Lamponi, Mirtilli, Fragole, Ribes, More), Acqua, amido di mais, Gelificante: pectina, Fibre, Correttore di acidità: acido citrico, Aromi. Colorato con: Antociano.**passata di Lamponi** (Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Lamponi (20%), Acqua, amido di mais, Gelificante: pectina, Fibre, Correttore di acidità: acido citrico, Caramello, Aromi. Colorato con: Antociano),**passata di Fragola** (Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di fragole(35%), Zucchero, Addensante: pectina, alginato di sodio, Correttore di acidità: acido citrico, citrato di sodio, citrato di calcio, Conservante: sorbato di potassio, estratto di sambuco, aromi.),**ripieno al cacao con nocciole** (zucchero, grasso vegetale, latte scremato in polvere, pasta di nocciole, cacao magro in polvere, grasso vegetale parzialmente idrogenato, emulsionante: lecitina di soia, aroma, vaniglia).**passata albicocche** (Zucchero, polpa di albicocca 20%, destrosio, polpa di mela, acqua, sorbitolo, aromi naturali. Gelificante: pectina; Acidificante: acido citrico, Conservante: potassio sorbato.)**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	409	KJ	1.711
Carboidrati	59,16	Proteine	4,25
Di cui zuccheri	26,36	Fibre	3,63
Grassi	14,13	Sale	0,132
Saturi	8,38	Acqua	18,56
Monoinsaturi	3,75	Polinsaturi	0,78

Unità di vendita

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| • Confezione | Scatola di peso variabile |
| • 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.

Revisione A del 02/01/2016 Pagina 1 di 2

Prodotto: **Crostata alla marmellata** Art. 795**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	x
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Frutta in guscio e prodotti derivati	x
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