

Prodotto: **Torte alla crema cotta** Art. 796-B

| | |
|-------------|---------------------------|
| Descrizione | Codice GS1: 8050616959287 |
|-------------|---------------------------|

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

- Gusto Pasta frolla con pan di spagna, con crema pasticcera e mele
- Aspetto Crostata
- Caratteristiche Friabile e morbida.

Ingredienti

Mele, Uova, Zucchero, Bagna al mandarino, Fecola di patata, Burro, Latte, Farina di riso, Amido di masi, 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 | 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.

Prodotto: **Torte alla crema cotta** Art. 796-B**Modalità di conservazione controllata +4/6G°**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato in luogo controllato (frigorifero), 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 |
| Pesce 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 : 7 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, vi pregiamo di contattare il personale commerciale.

Revisione A del 10/03/2017 Pagina 2 di 2