

Prodotto: **Torta Camilla** Art. 796-D**Descrizione****Codice GS1: 8050616959270**Dolce alla frolla con marmellata alla frutta **senza glutine****Caratteristiche**

- Gusto base di pan di spagna, con crema pasticcere e panna
- Aspetto Rettangolare, decorata con panna montata e crema cacao
- Caratteristiche Morbida, con inteso gusto di e crema e cacao

**Ingredienti**

Panna, Uova, Zucchero, bagna alla vaniglia, Cacao 22/24%, Fecola di patata, 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: **Torta Camilla** Art. 796-D**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, vogliate contattare il personale commerciale.

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