

Prodotto: **Biscotteria da The 150g** Art. 760**Descrizione**
8050616959829**Codice GS1:**Assortimento di biscotto alla frolla **senza glutine****Caratteristiche**

- Gusto tipico della frolla con cioccolato
- Aspetto ferri di cavallo, dame, esse, canestrelli, baci di dama, ecc.
- Caratteristiche Croccante e Friabile

Ingredienti

Farina di riso, Burro, zucchero semolato, amido di mais, uova, Farina di Mandorla e nocciola, Latte, Cacao in polvere 22/24%, Cioccolato(Cacao in pasta, Zucchero, Burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aromi naturali di vaniglia), 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 albicocche (Zucchero, polpa di albicocca 20%, destrosio, polpa di mela, acqua, sorbitolo, aromi naturali. Gelificante: pectina; Acidificante: acido citrico, Conservante: potassio sorbato),Miele, Fecola di patata, Proteine vegetali, 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	427	KJ	1.786
Carboidrati	55,30	Proteine	5,73
Di cui zuccheri	23,76	Fibre	5,60
Grassi	17,88	Sale	0,112
Saturi	10,19	Acqua	15,38
Monoinsaturi	5,25	Polinsaturi	0,96

Unità di vendita

- Confezione Vassoio da 150g
- Imballo di vendita 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: **Biscotteria da The 150g** Art. 760**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
Pesce 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 : 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, vi pregiamo di contattare il personale commerciale.