

Prodotto: **Bocconcino 50g (200g)** Art. 862

Descrizione	Codice GS1: 8050616959713
-------------	---------------------------

Pane **senza glutine e lattosio**

Caratteristiche

- | | |
|-------------------|--------------------------|
| • Gusto | tipico del pane |
| • Aspetto | rettangolare ben montato |
| • Caratteristiche | Pane tradizionale |

Ingredienti

Amido di mais, Acqua, Farina di riso, Amido di riso, Olio di oliva 2%, Fibre vegetali, Lievito, addensante: Hydroxypropylmethylcellulosa E464, Farina di semi di Guar, glucosio, 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	223	KJ	933
Carboidrati	38,43	Proteine	1,08
Di cui zuccheri	2,89	Fibre	5,32
Grassi	4,07	Sale	0,94
Saturi	0,57	Acqua	50,15
Monoinsaturi	2,87	Polinsaturi	0,29

Unità di vendita

- | | |
|----------------------|---------------------------------------|
| • Confezione | buste in atmosfera modificata da 200g |
| • 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 25/07/2016 Pagina 1 di 2

Prodotto: **Bocconcino 50g (200g)** Art. 862**Modalità di conservazione**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto a temperatura ambiente, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate. 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	
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 : 14 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 25/07/2016 Pagina 2 di 2