

Prodotto: **Torta ai Lamponi Art. 773B****Descrizione****Codice GS1: 8050616950017**Dolce al cucchiaino **senza glutine****Caratteristiche**

- Gusto tipico della Torta ai lamponi
- Aspetto fetta di torta
- Caratteristiche Morbido è leggera

Ingredienti

UOVA, zucchero, fecola di patata, BURRO, proteine vegetali, sciroppo di glucosio-fruttosio, miele, lamponi, alcool, acidificante: acido citrici. Addensanti: pectina, idrossipropilmetilcellulosa, farina di semi di guar; fibre vegetali, caramello, sale, aromi, aromi naturali. Colorato con antociano.

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	432	KJ	1,446
Carboidrati	56,3	Proteine	3,67
Di cui zuccheri	41,5	Fibre	1,08
Grassi	6,79	Sale	0,22
Saturi	3,42	Acqua	31,90

Unità di vendita

- Confezione Confezione da 60g a fetta di torta trasparente
- Imballo di vendita Cartone da 10 pezzi

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 15/04/2019 Pagina 1 di 2

Modalità di conservazione controllata +4/6 G°

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. Prodotto sottoposto a trattamento termico decongelato.

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	
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 : 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.