

IMMAGINE RAPPRESENTATIVA DEL PRODOTTO**CODICE EAN**

8051827720161

CODICE INTERNO

BP001

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**Prodotto da forno a lievitazione naturale – Specificatamente formulato per i celiaci.****DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Prodotto ottenuto in seguito a impastamento degli ingredienti, spezzatura, lievitazione, formatura, cottura, raffreddamento e confezionamento in atmosfera protettiva di anidride carbonica ed azoto.

INGREDIENTI

UOVA, acqua, mix di farine di legumi(fagioli bianchi, ceci, lenticchie gialle decorticate, piselli gialli decorticati), proteine di pisello, lievito naturale(farina di riso, acqua), olio extravergine di oliva, stabilizzante: glicerolo, addensanti: E464, gomma di xantano, farina di semi di guar, lievito di birra, emulsionante: lecitina di girasole, E200, aroma naturale.

Può contenere **SESAMO**

Gli ingredienti evidenziati in MAIUSCOLO possono provocare allergie ed intolleranze alimentari in individui sensibili.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Acqua libera (AW)	Max 0,93
Acrilammide (mcg/Kg)	Max 300
Glutine (ppm)	Max 20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale (ufc/g)	Max 10.000
Lieviti (ufc/g)	Max 1000
Muffe (ufc/g)	Max 1000
Bacillus cereus presunto (ufc/g)	Max 100

CARATTERISTICHE PONDERALI E DIMENSIONALI (valori medi)

Diametro (cm)	
Altezza (cm)	
Peso del singolo pezzo (g)	160

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto dal sapore caratteristico. Una volta farcita e cotta secondo le istruzioni riportate in etichetta, la crosta è croccante e dorata, la mollica è morbida

PESO NETTO NOMINALE

320g (2pz x 160g)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 grammi di prodotto

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Azzunzioni di riferimento per un adulto medio (8400kj/2000kcal)
Valori medi per 100 grammi		
energia	1116 / 266 Kj / Kcal	13 %
grassi	11 g	15 %
di cui: acidi grassi saturi	2,8 g	14 %
carboidrati	17 g	6 %
di cui: zuccheri	0 g	0 %
fibre	4,3 g	
proteine	24 g	48 %
sale	0,6 g	9 %

INFORMATIVA ALLERGENI (Le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una "X")

SOSTANZA ALLERGENE	UTILIZZATA INTENZIONALMENTE NELLA RICETTA	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e derivati		
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesci e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		
Latte e derivati		
Frutta con guscio		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti >10 ppm		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 mesi

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e da fonti luminose.

DESTINAZIONE D' USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione degli individui sensibili alle sostanze allergeniche indicate nella informativa allergeni

CONSIGLI PER IL CONSUMO

Guarnire a piacere, cuocere seguendo le istruzioni riportate in etichetta, consumare quando il prodotto è ancora caldo.

PACKAGING

UNITA' DI VENDITA

DESCRIZIONE	Base proteica precotta confezionata in busta di materiale plastico a barriera idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
DIMENSIONI DI INGOMBRO (Lunghezza x Larghezza x Altezza) (cm)	
CARTONE	
N° CONFEZIONI x CARTONE	
PESO NETTO del CARTONE (Kg)	
DIMENSIONI (Lunghezza x Larghezza x Altezza) (cm)	
BANCALE	
N° STRATI	
N° CARTONI x STRATO	
N° CARTONI x BANCALE	
N° CONFEZIONI x BANCALE	
ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) (cm)	

FIRMA E TIMBRO