



CIAMBELLONE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO 16 Porzioni

Prodotto Dolciario Congelato. Morbido impasto preparato con yogurt e frutti di bosco. In 16 porzioni pretagliate.

Immagine a scopo illustrativo



Codici 320R116
articolo: 3202488

1000 g e

Ingredienti: Zucchero - Farina di **frumento** - Acqua - Farina di **frumento** integrale (9,5%) - Frutti di bosco (8,6%) (Mirtilli - Ribes - in proporzioni variabili) - **Uova** - Oli vegetali (Girasole - **Sola**) - **Yogurt** (da **latte**) (5%) - **Tuorlo d'uovo** - Grasso vegetale (Palma) - Agenti lievitanti E 450 e E 500 - Sale - Amido modificato - Emulsionanti E 471 - Estratto di malto d'**orzo** (Malto d'**orzo** - Mais) - Amido di **frumento** - Aromi naturali - Addensante E 415 - Correttore di acidità E 330.

Può contenere tracce di frutta a guscio e senape.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Valori medi per 100g

Valore energetico	1489 kJ 355 kcal
Grassi	15,5 g
di cui acidi grassi saturi	3,5 g
Carboiodrati	48,8 g
di cui zuccheri	27,8 g
Fibre	1,0 g
Proteine	4,6 g
Sale	0,92 g

Dichiarazione allergeni:

Glutine, uova, latte, soia. Può contenere tracce di frutta a guscio e senape.

Preparazione:

ISTRUZIONI PER LO SCONGELAMENTO: a temperatura ambiente (21°C/22°C) 4/5 ore.

Non ricongelare.



Conservazione:
Prodotto congelato.
Conservare a -18°C

Shelf Life:

18 mesi. Dopo lo scongelamento conservare per 3 giorni in frigorifero (+4°C).



Dimensioni confezione:

Pack primario (cm) 28x30x8(h)
Tara pack primario (g) 215



EAN: 8008207004717

UPC:



Caratteristiche microbiologiche:

	valori Massimi
Carica microbica mesofila	500.000 UFC/g
Coliformi totali	1.000 UFC/g
Escherichia coli	10 UFC/g
Stafilococco aureo	10 UFC/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g

Raccolta differenziata:

VASSOIO > CARTA (C/PAP81) TRAY > PAPER (C/PAP81) SCATOLA > CARTA (PAP20) BOX > PAPER (PAP20)



PALETTIZZAZIONE:

Euro Pallet Industrial Pallet

Pack per strato 8

Strati 22

Totale pallet 176

Peso pallet Kg 214

Altezza pallet cm 191

Conformità legislativa:

Sistema di autocontrollo igienico e qualitativo in ottemperanza al Reg. 852/04/CE
Etichette e schede tecniche sono conformi ai Reg. 1169/2011/EC e Reg. 775/2018/EC
Tracciabilità del prodotto finito in ottemperanza al Reg. 178/2002/EU
Il contenuto di contaminanti chimici tipo metalli pesanti, nitrati, pesticidi e micotossine è conforme ai requisiti del Reg. 1881/06/EC e sue integrazioni.
I requisiti microbiologici sono conformi al Reg. 2073/05/EC
Il prodotto è definito non-OGM e non-derivato da OGM ai sensi del Reg. 1830/2003/EU
Gli acidi grassi trans- non eccedono il limite di 2 grams per 100 grams di prodotto finito in ottemperanza alla Dir. 2016/2637/EU
Le confezioni sono adatte al contatto alimentare come da Reg. 1935/2004/EC e Reg. 10/2011/EC
Il controllo del peso segue la Dir. 76/211/EEC (e sue integrazioni) mostrando il simbolo "e" che segue la dichiarazione del peso nominale.