



**SCHEDA TECNICO-COMMERCIALE**

Revisione 13/05/2019

**DOLCI**

**PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO**

<b>MINICROSTATINE INTEGRALI</b>	<b>PESO 1500 g</b>	<b>CODICE INTERNO D900</b>	<b>EAN</b>
<p><i>Frolla: Farina di GRANO tenero integrale 36%,margarina (oli(SOIA, girasole, colza, mais) e grassi vegetali(palma e cocco), acqua, emulsionanti E471, lecitina di SOIA, conservante E202, correttore acidità E330, aromi, coloranti(E160b, E100)), zucchero di canna, semi di SESAMO, UOVA, LATTE, semi di lino, semi di girasole, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; emulsionante (acqua, monodigliceridi degli acidi grassi di origine vegetale(palma), stabilizzante glicerolo, saccarosio, coadiuvanti tecnologici: E477, E475,E570, E1520), amido di FRUMENTO. Farcitura: preparato all' albicocca (zucchero, purea di albicocca, sciroppo di glucosio-fruttosio, destrosio, succo di limone, gelificante E440II, conservante E202, aromi, preparato a base di visciole (sciroppo di glucosio-fruttosio, visciole, zucchero, addensante: E440, colorante: E163, acidificante: E330, conservante: E202, aroma.</i></p>			
<b>Allergeni contenuti</b>	Cereali contenenti glutine e derivati (farina di grano tenero); Uova e derivati; Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio (latte in polvere);Soia; Sesamo		
<b>Allergeni da cross contamination</b>	Frutta a guscio		
<b>OGM status</b>	OGM FREE (Reg. CE 1829/2003)		
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto max 20 °C		
<b>Shelf Life</b>	30 giorni se correttamente conservato		
<b>Vita minima garantita</b>	15 giorni		
<b>LOTTO</b>	Per il lotto far riferimento alla data di scadenza		
<b>PRODUTTORE</b>	Giolly Pancarrè Via C. Riva 18/20, 00157 Roma		
<b>DISTRIBUTORE</b>	Giolly Pancarrè Via C. Riva 18/20, 00157 Roma		
<b>Imballo Primario</b>	Materiale	Unità x imballo	
Film termoretraibile		54	
<b>Imballo Secondario</b>	<b>Confezioni Per Imballo</b>	<b>Imballi Per Strato</b>	<b>Imballi Per Pallet</b>
Cartone Ondulato	1	7	70
<b>STANDARD ANALITICI MEDI</b>			
<b>Limiti Microbiologici</b>			
<b>Microrganismi a 30 °C</b>	<100	<b>Coliformi totali</b>	< 10
<b>Escherichia Coli</b>	<10	<b>Stafilocco Coag +</b>	<10
<b>Salmonelle</b>	Assente	<b>Muffe</b>	<10
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</b>			
<b>VALORE ENERGETICO kJ</b>	1662		
<b>VALORE ENERGETICO Kcal</b>	397		
<b>Grassi</b>	18 g		
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	8.1 g		
<b>Carboidrati</b>	52 g		
<b>Di cui zuccheri</b>	33 g		
<b>Fibre</b>	3.5 g		
<b>Proteine</b>	4.9 g		
<b>Sale</b>	0.04 g		

28/05/2019