

Azienda:

Prodotti dolciari CASSIBBA srl



DENOMINAZIONE DI VENDITA

Barchette frolla leng. 67 mm Kg.3

LISTA INGREDIENTI

farina di **frumento** 00, margarina vegetale (grassi vegetali: palma; acqua; olio vegetale: girasole; emulsionante :mono- e di-gliceridi degli acidi grassi E471, sali, aromi, correttori di acidità: acido citrico E330), zucchero, **uovo**, aromi, malto d'**orzo**, farina di **lupini**, **burro**, Aroma burro, coloranti: miscela di carotenoidi ed estratto di paprika

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Lupini e prodotti a base di lupini, Uova e prodotti a base di uova

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Frutta a guscio, Soia e prodotti a base di soia

TABELLA NUTRIZIONALE

	100 g	porzione 150 g	AR	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	432 kcal	648 kcal	21,6 kcal	32,4 kcal	2000 kcal
	1810 kJ	2715 kJ	21,5 %	32,3 %	8400 kJ
Grassi	19 g	28 g	27,1 %	40,7 %	70 g
di cui grassi saturi	8,6 g	13 g	43,0 %	64,5 %	20 g
Carboidrati	57 g	86 g	21,9 %	32,9 %	260 g
di cui zuccheri	17 g	26 g	18,9 %	28,3 %	90 g
Fibre	1,3 g	2,0 g			
Proteine	7,5 g	11 g	15,0 %	22,5 %	50 g
Sale	0,06 g	0,09 g	1,0 %	1,5 %	6 g

DATA DI SCADENZA

180 giorni

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, a una temperatura massima di 25°C/68F

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Prodotti Dolciari Cassibba srl

PAESE DI ORIGINE

Italia

ISTRUZIONI D'USO

Destinato ad uso professionale

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.