



### Ciambellone 1/4 al Cacao

Peso 0,700 kg EAN 8014984000460

INGREDIENTI: Zucchero, farina di FRUMENTO, UOVA, PANNA fresca, limone, olio di semi di girasole, BURRO, cacao in polvere (1,4%), agenti lievitanti (sodio pirofosfato, sodio bicarbonato, amido di FRUMENTO), LATTE, sale.

#### ALLERGENI CONTENUTI

Cereali contenenti glutine  
latte e derivati, uova

#### ALLARGENI DA CROSS CONTAMINATION

Frutta a guscio,  
soia

#### OGM STATUS

OGM FREE  
(Reg. CE 1829/2003)

#### CONSERVAZIONE

Temperatura ambiente  
In luogo fresco e asciutto

#### SHELF LIFE

60 giorni

#### VITA MINIMA GARANTITA

48 gg

### Specifiche organolettiche

ASPETTO: Fragrante e compatto

COLORE: Brunito e all'interno giallo/marrone

SAPORE: Corposo con ottimo equilibrio tra limone e cioccolato

ODORE: Delicato fruttato limone e cioccolato

### Valori nutrizionali per 100 grammi

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	
Valore energetico	399kcal / 1679 kJ
Grassi	13,92 g
di cui saturi	6,32 g
Carboidrati	61,82 g
di cui zuccheri	37,32 g
Proteine	5,97 g
Sale	1,10 g

### Limiti microbiologici

CARICA MICROBICA TOTALE: <10<sup>6</sup> ufc/g  
MUFFE E LIEVITI: <1000 ufc/g  
STAFILOCOCCI AUREUS COAG: <10<sup>2</sup> ufc/g  
BACILLUS CEREUS: <10 ufc/g

### Imballaggio

#### Imballo primario

Termo retrattile in PVC

#### Dimensioni (LxPxH)

210x120x90 mm

#### Unità per imballo

1

#### Imballo secondario

Cassa bianca aperta H

Cassa bianca aperta F

#### Dimensioni (L x P x H)

480x260x140 mm

720x370x120 mm

#### Unità per collo

5

10

#### Pallettizzazione

Cassa bianca aperta H

Cassa bianca aperta F

#### Colli per strato

7

3

#### Strati per pallet

10

12

#### Unità per pallet

350

360