



Scheda tecnico-commerciale

BISCOTTI

Prodotto dolciario da forno

ID 843 REVISIONE 10/04/19

FERRI GLASSATI

Peso 0,200 kg EAN 8014984019561

INGREDIENTI: **Frolla:** farina di GRANO tenero tipo "00"; grasso vegetale (cocco); zucchero; acqua; olio vegetale (girasole); UOVA pastorizzate; amido di mais; sale; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttore di acidità: acido citrico; aromi. **Glassatura al cacao** (18%): zucchero; grasso vegetale (noce di cocco); cacao magro in polvere (15%, corrispondente a 2.7% sul prodotto finito); burro di cacao; emulsionanti: lecitina di SOIA.

ALLERGENI CONTENUTI

Cereali contenenti glutine
uova, e soia

ALLARGENI DA CROSS CONTAMINATION

Frutta a guscio, Arachidi,
Semi di sesamol, latte

OGM STATUS

OGM FREE
(Reg. CE 1829/2003)

CONSERVAZIONE

Temperatura ambiente
In luogo fresco e asciutto

SHELF LIFE

180 gg

VITA MINIMA GARANTITA

144 gg

Specifiche organolettiche

ASPETTO: Forma tonda

COLORE: Frolla di colore rosso e farcitura di colore Marrone

SAPORE: Caratteristico, dolce con nota di nocciola

ODORE: Delicato, alchermes e nocciola

Valori nutrizionali per 100 grammi

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	
Valore energetico	535 kcal / 2240 kJ
Grassi	29,3 g
di cui saturi	21,5 g
Carboidrati	60,7 g
di cui zuccheri	25,8 g
Proteine	6,1 g
Sale	0,1 g

Limiti microbiologici

CARICA MESOFILA TOTALE: <10000 ufc/g

MUFFE E LIEVITI: <1000 ufc/g

STAFILOCOCCI AUREUS COAG.+ : <100 ufc/g

SALMONELLA SSP: ASSENTE IN 10 g

ESCHERICHIA COLI: <10 ufc/g

ENTEROBATTERI: <10 ufc/g

Imballaggio

Imballo primario

Vassoio+ film

Dimensioni

210x120x45 mm

Unità per imballo

1

Imballo secondario

Cartone aperto

Dimensioni (L x P x H)

600x395x70 mm

Unità per collo

7

Pallettizzazione

Cartone

Colli per strato

4

Strati per pallet

24

Unità per pallet

672

IL CIAMBELLONE DI GARGANI S.r.l.

via degli Olmetti, 34 - 00060 Formello (RM) tel. +39 06 9075240 fax 06 9075499 - email: info@gargani.eu www.ilfornodigargani.it