



CROSTATATA DI MORE 0,5 kg

Peso 0,500 kg EAN 8014984072009

Ingredienti: Farcitura alle more 34 % (Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di more, saccarosio, colorante: E150; gelificanti: E440i; conservante: E202; correttore di acidità: E330; aromi, colorante: carbone vegetale), farina di FRUMENTO, Zucchero, BURRO, margarina (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma e girasole), acqua, emulsionante: E471; correttore di acidità: E330; aromi), UOVA, limone, agenti lievitanti (sodio pirofosfato, bicarbonato di sodio, amido di FRUMENTO) sale, amido di mais.

ALLERGENI CONTENUTI

Cereali contenenti glutine latte e derivati, uova,

ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION

Frutta a guscio, Soia, anidride solforosa

OGM STATUS

OGM FREE (Reg. CE 1829/2003)

CONSERVAZIONE

Temperatura ambiente In luogo fresco e asciutto

SHELF LIFE

60 giorni

VITA MINIMA GARANTITA

50 gg

Specifiche organolettiche

ASPETTO: Compatto e friabile
 COLORE: Marrone e Rosso Cupo
 SAPORE: Pasta frolla con confettura di more
 ODORE: Aroma di more

Valori nutrizionali per 100 grammi

| VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto | |
|---|--------------------|
| Valore energetico | 424 kcal / 1724 kJ |
| Grassi | 14,80 g |
| di cui saturi | 8,51 g |
| Carboidrati | 67,22 g |
| di cui zuccheri | 41,61 g |
| Proteine | 4,75 g |
| Sale | 0,97 g |

Limiti microbiologici

CARICA MICROBICA TOTALE: $\leq 10^7$ ufc/g
 MUFFE E LIEVITI: < 1000 ufc/g
 STAFILOCOCCHI AUREUS COAG: $\leq 10^2$ ufc/g
 BACILLUS CEREUS: < 10 ufc/g

Imballaggio

Imballo primario

Blister Trasparente

Dimensioni (Ø x H)

260 x 60 mm

Unità per imballo

1

Imballo secondario

Cassa aperta in cartone opaco

Dimensioni (L x P x H)

480 x 260 x 140 mm

Unità per collo

4

Pallettizzazione

Cassa aperta in cartone opaco

Colli per strato

7

Strati per pallet

12

Unità per pallet

336