


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	16101	TIPO PRODOTTO:	BISCOTTI	
Nome:	INSTACRUMBLE CANNELLA GLUTEN FREE			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Prodotto dolciario da forno senza glutine, crumble di biscotti alla cannella da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolciaria in genere.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	tal quale
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	zucchero, farina di riso, oli e grassi vegetali (cocco, girasole, burro di cacao), LATTE intero UHT, BURRO, sciroppo di glucosio, cannella in polvere. PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.228
	ENERGIA kcal 533
	GRASSI g 29,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 18,00
	CARBOIDRATI g 64,00
	DI CUI ZUCCHERI g 35,00
	PROTEINE g 3,40
	SALE g 0,03

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 10.000 ufc/g
MUFFE	< 1.000 ufc/g
LIEVITI	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Sacchetto da 2,5 kg; 2 per cartone Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.
Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra

21431610100