

Cod. art. 001046

NOME PRODOTTO

CHIACCHIERE

Rev:

Data:

18 05/10/2021

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Snack fritto passato al forno.

Ingredienti:

Farina di **frumento**, zucchero, olio di semi di girasole, **uova**, sale, agenti lievitanti: E450, E500; olio di cocco, amido di **frumento**, aromi. Fritto in olio di semi di girasole. Contiene bustina da 10g di zucchero a velo: zucchero, amido di **frumento**, aroma vanillina.

Allergeni:

Può contenere tracce di arachidi, soia, latte e frutta a guscio.

Origine farina

Origine UE

Peso:

250 g

Modalità / Tempo di conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e lontano dalla luce diretta. 120gg

Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100g	PORZIONE DA 30g		% * per 30g	
2257 kJ	671 kJ	161 kcal	8	

Energia

Grassi
di cui acidi grassi
saturi
Carboidrati
di cui zuccheri
Fibre
Proteine
Sale

2257 kJ 540 kcal	671 kJ		161 kcal	8
31 g		9,3 g		13
4,2 g		1,3 g		7
58 g		17 g		7
15 g		4,5 g		5
1,5 g		0,5 g		-
6,6 g		2,0 g		4
0,63 g		0,18 g		3

Caratteristiche microbiologiche Valori max in UFC/g Conta totale mesofila Lieviti e Muffe Stafilococchi c+ Salmonella Listeria M.



Assente in 25 g

Caratteristiche chimiche

Umidità < 4%

Imballo primario

Cartoncino Accurate Top Strong gr. 290, stampa esterna in quadricomia interno bianco in PPL trasparente (BOPP) adatto al contatto diretto con gli alimenti secondo le normative CEE - Film POLIPROPILENE BI-ORIENTATO COESTRUSO (BOCP) adatto al contatto diretto con alimenti secondo le prescrizioni CEE.

Smaltimento imballo primario

C/PAP81 - RACCOLTA CARTA / PP05 - RACCOLTA PLASTICA

Imballo secondario

Cartone display sovrapponibile con coperchio rimovibile

Smaltimento imballo secondario

PAP 20 - RACCOLTA CARTA

CO	υb	:АГ	4

8009030060604

PESO(g)	EAN CARTONE	Conf X	Peso lordo CT Ct. X pallet	Strati (layers)	Alt. Pallet (cm)	shelf life (gg)	DIM. CARTONE		DIM. CONF			
							h	larg	prof	h	larg	prof
250	8009030060604	14	4,4 40	10	210	120	19,5	60	39	5	27	17

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Con la presente si dichiara che i prodotti Piuma D'oro sono fabbricati con adozione di sistema di autocontrollo conformemente al reg. CE 852/04, implementando un piano basato sui criteri HACCP.

- 1) Etichettatura conforme al reg. CE 1169/2011.
- 2) Adottati criteri di tracciabilità/rintracciabilità conformemente al reg. CE 178/02.
- 3) I prodotti sono privi di OGM e ottenuti da materie prime prive di OGM, conformemente al Reg. CE 1829 e 1830/3.