

Cod. art. 000845

NOME PRODOTTO

CHIACCHIERE con bustina di CARMELLO

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 30g di caramello: sciroppo di glucosio e zucchero caramellizzati.

Allergeni:

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

Origine farina

Origine UE

Peso:

180 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
Energia	2092 kJ 500 kcal	621 kJ 149 kcal	7
Grassi	27 g	8,1 g	11
di cui acidi grassi saturi	3,7 g	1,1 g	6
Carboidrati	58 g	17 g	7
di cui zuccheri	20 g	6,0 g	7
Fibre	1,3 g	0,4 g	-
Proteine	5,7 g	1,7 g	3
Sale	0,55 g	0,18 g	3



Caratteristiche microbiologiche
Valori max in UFC/g

Conta totale mesofila < 1000
Lieviti e Muffe < 100
Stafilococchi c+ < 100/g
Salmonella Assente in 25g
Listeria M. Assente in 25g

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

COD EAN

PESO(g)	EAN CARTONE	Conf. X CT	Peso lordo CT	Ct. X pallet	Strati (layers)	Alt. Pallet (cm)	shelf life (gg)	DIM. CARTONE			DIM. CONF		
								h	larg	prof	h	larg	prof
180	8009030026310	21	5,4	40	10	210	120	19,5	60	39	5	16	16

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.