

Cod. art. 001302

NOME PRODOTTO

GNAM - Le Chiacchiere

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Snack fritto passato al forno

Ingredienti:

Farina di **frumento**, zucchero, olio di semi di girasole, **uova** da allevamento a terra 1,4%, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; olio di cocco, amido di **frumento**, aromi. Fritto in olio di semi di girasole.

Allergeni:

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

Origine farina

Origine UE

Peso:

100 g

Modalità / Tempo di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto.
210 gg

Dichiarazione nutrizionale

	Valori medi per 100g	PORZIONE DA 30g	% * per 30g
Energia	2257 kJ 540 kcal	671 kJ 161 kcal	8
Grassi	31 g	9,3 g	13
di cui acidi grassi saturi	4,3 g	1,3 g	7
Carboidrati	58 g	17 g	7
di cui zuccheri	15 g	4,5 g	5
Fibre	1,5 g	0,5 g	-
Proteine	6,6 g	2,0 g	4
Sale	0,63 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

Sacchetto in PP COEX + PET METALLIZED + PE LD adatto al contatto con gli alimenti secondo le prescrizioni CEE.

SMALTIMENTO

07 others - RACCOLTA PLASTICA

Imballo secondario

Cartone display sovrapponibile con coperchio rimovibile.

SMALTIMENTO

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 cm			DIM. CONF cm		
								h	larg	prof	h	larg	prof
100	8009030026334	16	2,3	40	10	210	210	19,5	39	60	19	19	10

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.