

CROSTATINA ALBICOCCA

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ BIOLOGICO ▪ SENZA LATTE ▪ SENZA UOVA 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CON GRANO ITALIANO ▪ CON ZUCCHERO PROVENIENTE DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE
-----------------	--	---

Codice **01V6G01 – CODICE EAN SINGOLA CONFEZIONE: 8005647002013**

Peso netto 270 g **e** (6 x 45 g)

Lista ingredienti *farina di grano tenero tipo "0" 45%, *confettura all'albicocca 35% (*zucchero di canna 61%, *purea di albicocca 35%, gelificante: pectine, correttore di acidità: acido citrico), *sciroppo di glucosio-fruttosio da mais, *zucchero di canna 8,5%, *olio di girasole 8%, *burro di karitè, agenti lievitanti (tartrati di potassio, carbonati di sodio, carbonati di ammonio), sale, *amido di riso, *aroma naturale di vaniglia, *succo di limone. * = biologico.

Origine materia prima Agricoltura UE/ non UE

% biologico Almeno il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola sono biologici

Ente di controllo Q Certificazioni S.r.l. per certificazione biologica, SGS per conformità di prodotto senza latte, senza uova.

Unità di consumo	Incarto primario	Film in polipropilene
	Incarto secondario	Film in polipropilene + vaschetta in cartone

Shelf - life 10 mesi

Pallettizzazione Plt. EPAL. 70 cartoni disposti in 7 strati. 12 UVC per cartone.

	Profondità	Larghezza	Altezza
Dimensione uvc (cm)	9.5	21.5	4.5
Dimensione collo (cm)	16	40	24

Conservazione Conservare a temperatura ambiente, al riparo dalla luce ed in luogo asciutto.

Apporto nutrizionale medio per 100 g

Energia	1644	kJ
Energia	390	kcal
Grassi	9.8	g
di cui acidi grassi saturi	2.2	g
Carboidrati	69	g
di cui zuccheri	26	g
Fibre	1.6	g
Proteine	5.6	g
Sale	0.63	g

Caratteristiche microbiologiche e fisiche					
Carica microbica totale	< 500	UFC / g	Lattosio	< 10	mg / Kg
Lieviti	< 50	UFC / g	Caseine	< 0.5	mg / Kg
Muffe	< 50	UFC / g	β -lattoglobuline	< 2.5	mg / Kg
Attività dell'acqua libera	0.65 \pm 0.05	-	Proteine dell'uovo	< 0.5	mg / Kg
Contenuto in acqua	12 \pm 3	g / 100 g			

Allergeni	Presente nel prodotto		Possibile contaminazione crociata	
	si	no	si	no
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	-	-
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupino e prodotti a base di lupino	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

GRUPPO IL MANGIARSANO S.p.A.

GERMINAL ITALIA S.r.L.

Resp. Gestione Qualità

Nicola Facchinelli

SC-28 Rev. 07 Pag. 2/2

Data revisione: 28/10/2015

Data stampa: 09/07/2018

