

## VENTAGLI BISQUI' PZ. 280

 Codice  
**79DER837**

Fornitore: Montebianco S.p.A.  
 Indirizzo: Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)  
 Contatto: Servizio Commerciale  
 Telefono: +39 02 982931  
 Fax: +39 02 98293280

### Descrizione del prodotto

Prodotto dolciario da forno. Cialda per decorazione di gelati e dessert.  
 Cialda a ventaglio millefoglie, aromatizzata alla vaniglia, in tre differenti disegni.

### Elenco degli ingredienti

Farina di frumento, zucchero, latte intero in polvere, olio di cocco raffinato, tuorlo d'uovo in polvere, zucchero caramellizzato, emulsionante: lecitina di soia, siero di latte dolce, sale, aroma naturale vaniglia.

### Unità di vendita

Scatola di cartone contenente 280 pezzi  
 Peso netto: 1,4 kg.  
 Pallettizzazione: 8 scatole per pallet.

### Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

-

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 20 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita

### Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.  
 Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale

## VENTAGLI BISQUI' PZ. 280

 Codice  
**79DER837**

### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 1000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

### Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:..... kJ - kcal	1641,3 - 387,1
Grassi totali:..... g	3,1
- di cui acidi grassi saturi: g	2,0
Carboidrati:..... g	83,0
- di cui zuccheri g	42,0
Fibre:..... g	
Proteine:..... g	6,8
Sale:..... g	0,3
(sodio 108 mg)	

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

### Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	Si
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	Si
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

\* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

#### Note:

**SI:** l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

**NO:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

**CC:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.