

STUFFER CREA BASE PER FOCACCIA

MARCA PRODOTTO:	STUFFER CREA
DENOMINAZIONE LEGALE:	Base per focaccia
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Base per Focaccia
PESO:	385 g

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

Ingredienti: farina di **frumento**, acqua, grasso vegetale di palma e olio di colza, amido di **frumento**, sale, alcool etilico, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; **lattosio**, **latte** magro in polvere, addensante: gomma di guar; emulsionanti: esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina, mono- e digliceridi degli acidi grassi; acidificante: acido citrico; lievito. **Senza grassi idrogenati.**

TABELLA NUTRIZIONALE:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (NON FARCITO)	
Energia	1056 kJ/250 kcal
Grassi	4,5 g
di cui acidi grassi saturi	2,3 g
Carboidrati	43 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibre	1,5 g
Proteine	8,6 g
Sale	2,4 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

ANALISI INTERNE	
Carica batterica totale	< 2.000.000 UFC/g
Muffe	<100 UFC/g
Coliformi	<100 UFC/g

LISTA ALLERGENI DIRETTIVA 89/2003 142/2006:	
CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati	SI
CROSTACEI e prodotti derivati	NO
UOVA e derivati	NO
PESCE e prodotti derivati	NO
ARACHIDI e prodotti derivati	NO
SOIA e prodotti derivati	NO
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio)	SI
FRUTTA SECCA IN GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati	NO
SEDANO (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati	NO
SENAPE e prodotti derivati	NO
Semi di SESAMO e prodotti derivati	NO
BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI a concentrazioni <u>superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l</u> , espressi come SO2	NO
LUPINO e prodotti derivati	NO
MOLLUSCHI e prodotti derivati	NO

DICHIARAZIONE OGM:

Si dichiara che i prodotti a Voi forniti **NON** contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costruiti o derivati da OGM. **NON** sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003.

CONSERVAZIONE:

Temperatura: +4 °C

Durabilità garantita alla consegna: 19 giorni

Prodotto deperibile ai sensi dell'art. 62 L. 27/2012 (durabilità ≤ 60 gg)

CONFEZIONAMENTO:

Film stampato con valvola salvafreschezza