

STUFFER CREA PASTA SFOGLIA

FORMATO RETTANGOLARE

MARCA PRODOTTO:	STUFFER CREA
DENOMINAZIONE LEGALE:	Pasta sfoglia
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Pasta sfoglia rettangolare
PESO:	230 g
DIMENSIONI:	24cm x 32cm

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

farina di **frumento**, grasso di palma, acqua, alcol etilico, amido di **frumento**, olio di colza, zucchero, sale, acidificante: acido citrico.

Può contenere tracce di **latte**. Senza grassi idrogenati.

ORIGINE DELLA FARINA:

UE

TABELLA NUTRIZIONALE:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (NON FARCITO)	
Energia	1661 kJ/398 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	36 g
di cui zuccheri	2,8 g
Fibre	1,1 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,55 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)	POSSIBILI TRACCE
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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
ANALISI INTERNE	
Carica batterica totale	< 1.000.000 UFC/g
Coliformi	< 100 UFC/g
Muffe	< 1000 UFC/g

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: 22 giorni

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

CONFEZIONAMENTO:

Film stampato: plastica PP 05, carta da forno: PAP 22