



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**MUFFIN AL CACAO 45g NUTRIFREE**

Codice **AEA032**

Rev.ne **3**

Emissione **08/06/2020**

#### DATI GENERALI

EAN unità di vendita	8008696025903
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696025900
Denominazione:	Prodotto dolciario da forno senza glutine
Peso:	45 G
Shelf life (mesi):	5
Stabilimento di produzione:	Prodotto in UE
Certificazioni:	

#### INGREDIENTI

**uova**, zucchero, olio di semi di girasole alto oleico, farina di riso integrale, amido di mais, gocce di cioccolato 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma (vaniglia naturale)); cacao in polvere, umidificanti: sorbitolo, glicerolo; fecola di patate, agente lievitante: difosfato disodico, carbonato acido sodio; fibra di barbabietola, inulina, addensante: gomma di xanthano; emulsionanti: esteri lattici di monogliceridi di acidi grassi, esteri di propano-1,2-diolo di acidi grassi; aromi, glucosio, farina di **soia**, conservanti: acido sorbico, propionato di sodio; correttore di acidità: difosfati.

#### CONTAMINAZIONI CROCIATE

Puo' contenere tracce di **frutta a guscio, sesamo e latte**

#### MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

#### INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Presente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Presente in tracce
Frutta a guscio	Presente in tracce
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente in tracce
Anidride solforosa e solfiti $\geq 10$ mg/Kg	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

#### PORZIONI

Peso porzione in g
Numero di porzioni per confezione



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**MUFFIN AL CACAO 45g NUTRIFREE**

Codice AEA032

Rev.ne 3

Emissione 08/06/2020

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1707	20	968	9
Energia kcal	409	20	184	9
Grassi g	22	31,4	9,9	14
di cui acidi grassi saturi g	3,3	16,5	1,5	7,4
Carboidrati g	44,6	17,2	20,1	7,7
di cui zuccheri g	20,4	22,7	9,2	10,2
Fibre g	3,7		1,7	
Proteine g	6,2	12,4	2,8	5,6
Sale g	1,03	17,2	0,46	7,7

Porzione di riferimento per valori nutrizionali: 45 g

### ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore

### MODALITA' DI UTILIZZO

### SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	0,00	0,00	0,00
Unità logistica	Cartone	18,60	21,40	16,40

### PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
16	24	5	120

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Caratteristica	Valore	U.m.
Allergene glutine	< 20,0	mg/kg
OGM (organismi geneticamente modificati)	Assenti	.
Carica batterica totale	< 100000	ufc/g
Muffe	< 500	ufc/g
Lieviti	< 500	ufc/g
Coliformi totali	< 10	ufc/g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>MUFFIN AL CACAO 45g NUTRIFREE</b>	<b>Codice</b> AEA032
		<b>Rev.ne</b> 3
		<b>Emissione</b> 08/06/2020

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	merendina di forma rotonda, con la cima a calotta emisferica
Colore	marrone scuro
Sapore	dolce, con note di cioccolato e vaniglia