

Codice Prodotto	GAL023
Codice EAN	8002190003320
Pagina 1 di 2	

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione Prodotto	ZEROGRANO WAFER S/G GR 180	Famiglia	PRODOTTI DI FORNO DOLCI
TMC/SCAD/LOTTO	alfanumerico	Tipologia Prodotto	SENZA GLUTINE
Metodica Rintracciabilità	LOTTO	Peso	180g
Categoria	TEMPERATURA AMBIENTE	Fornitore	GALBUSERA S.P.A
Ingredienti/Componenti		Shelf Life	9 MESI

Creme di farcitura 74%
(zucchero, grassi vegetali non idrogenati,
pasta di cacao, cacao, latte scremato in polvere,
amido di riso, latte intero in polvere,
nocciole, aromi)
Fecola di patate
Amido di tapioca
Amido di mais
Proteine vegetali
Fibra alimentare
Farina di semi di carrube
oli vegetali non idrogenati
Agenti lievitanti (carbonato acido di sodio)
Emulsionante: lecitina di girasole
Sale

CARATTERISTICHE TECNICHE

LISTA ALLERGENI

Frutta a guscio
Latte

VALORI NUTRIZIONALI

<i>Parametro</i>	<i>Valore</i>
	Per 100g
Valore energetico	512 kcal 2141 kJ
Proteine	6,0g
Carboidrati	63,5g
di cui zuccheri	31,0g
amido	32,5g
Grassi	25,5g
di cui saturi	12,2g
monoinsaturi	9,7g
polinsaturi	3,6g
Fibre alimentari	2,0g
Sodio	0,1g

PARAMETRI CHIMICO/FISICI

<i>Caratteristica</i>	<i>Limite</i>	<i>Toller.</i>	<i>Normativa</i>
-			

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

<i>Caratteristica</i>	<i>Limite</i>	<i>Toller.</i>	<i>Normativa</i>
-			

TIPOLOGIA IMBALLO

Confezione contenente 4 porzioni singole.

INFORMAZIONI IMBALLO PRIMARIO

Confezione singola con imballo serigrafato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Modalità di Conservazione Luogo fresco e asciutto.

Specifiche di Utilizzo -

Note



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice Prodotto	GAL023
Codice EAN	8002190003320
Pagina 2 di 2	

REV	1	DEL	09/05/2014	STATO	APPROVATO	FIRMA RESP.LE	
-----	---	-----	------------	-------	-----------	---------------	--