

Denominazione: **MILLEFOGLIE in LATTA**

Codice: **AD 1625**

**Classificazione e descrizione:** decorazione in cialda per gelato, prodotto dolciario da forno ottenuto dalla miscelazione delle materie prime con collaggio della pastella su stampi in forno dinamico. Destinato alla normale alimentazione umana; il prodotto viene abitualmente consumato per accompagnare gelati o altre preparazioni dolciarie (es. yogurt, macedonie, dessert).

**Caratteristiche tecniche:** Altezza: 90 mm

**Contenuto unità di vendita:** Pezzi: 320  
Peso: 1400 g circa



**Ingredienti:** Farina di **frumento**, zucchero, destrosio, grasso vegetale (olio di cocco), amido di **frumento**, sale, agente lievitante: carbonato acido di sodio, emulsionante: E322 lecitina di **soia**, aromi.

**Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Prodotto fortemente igroscopico, teme l'umidità.

**Termine minimo di conservazione:** consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione (scadenza riportata in etichetta).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 g	
	Energia	Kcal
	KJ	1729
Grassi	g	4,81
Acidi grassi saturi	g	1,15
Carboidrati	g	85,18
Zuccheri	g	7,65
Proteine	g	5,10
Sale	g	0,59
Fibre	g	1,70

**Caratteristiche dell'imballo:** cartoncino ad uso alimentare, latta in alluminio e busta in polipropilene.

**Dimensione latta:** mm 300 x 100 x h 140

**Codice a barre unità di vendita:** 8 006486 816250

**Cartone sovrimallo da 4 latte:** dim. mm 350 x 22 x h 285

**Palettizzazione su Bancali Epal** cm 120 x 80 x h 13:

40 latte a **piano (\*)** per 6 piani totale 240 latte

**Altezza paletta:** cm 185 / **Volume complessivo paletta:** mc 1,8 circa

(\*) Il **piano** è l'elemento comune con gli altri nostri articoli per la formazione di una paletta assortita.

**Specifiche microbiologiche P.F.**

PARAMETRO	REQUISITO
Carica batterica totale	< 1.000 ufc / g
Lieviti e muffe	< 100 ufc / g
Coliformi totali	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc / g
Salmonella	Assente / 25 g

**Residui sostanze estranee**

PARAMETRO	REQUISITO
Residui plastici	su 50 g ASSENTI
Residui metallici	“
Altri residui	“
Residui insetti	< a 50 frammenti (sulla farina)

**Residui pesticidi, micotossine, metalli pesanti**

Pesticidi	ppm	limiti legge
Antiossidanti	ppm	assenti
Piombo	ppm	< 0,20
Cadmio	ppm	< 0,10

Sono rispettati i limiti riportati nel Reg. CE n.1881/2006 e succ. modifiche.

**Dichiarazione allergeni**

Allergeni	Ingrediente	L'allergene è presente nel prodotto?	L'allergene è impiegato sulla stessa linea per altri prodotti	È impiegato nello stesso stabilimento per altri prodotti	Sono possibili contaminazioni crociate?
Cereali e/o derivati contenenti glutine (frumento, segale, orzo, farro, kamut o loro ceppi ibridali)	Farina di frumento	SI	SI	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova		NO	NO	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce		NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	Lecitina di soia	SI	SI	SI	NO
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio		NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati		NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotto a base di sedano		NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg mg/l espressi come SO2		NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO	NO	NO