

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Fette Biscottate Classiche, Senza Glutine
FORMATO	Quadrato - x lato 8,5 cm - 150 gr 10/11 pz
CODICE INTERNO	01365
COD. EAN 13 ARTICOLO	8034120411943
INGREDIENTI	Amido di frumento deglutinato, amido di mais, latte scremato in polvere, fibre vegetali (inulina e fibra di semi di psyllium), zucchero a velo, acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito, addensanti: E412, E464, carbonato di calcio, aromi.

Scheda Tecnica
FETTE BISCOTTATE
 Classiche
 Gluten Free



Confezione	Prodotto contenuto da materiali di confezionamento conformi alla vigente normativa sugli alimenti.		
Dimensione della Confezione	cm 25x13		
Tipo di Imballo	Cartone		
Contenuto in Pezzi	10/11		
Codice EAN 13 Cartone (ITF 14)	28034120411947		
Stoccaggio e conservazione	Per garantire la perfetta conservazione del prodotto entro la data di durabilità minima indicata, tenere la confezione a temperatura ambiente in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore.		
Shelf life	Temperatura Ambiente per 6 mesi.		
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa.		
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	Energia	Kcal 453	KJ 1912
	Grassi	g. 11,8	di cui acidi grassi saturi: g. 2,3
	Carboidrati	g. 84,4	di cui zuccheri: g.1,2
	Fibre	g. 1,9	proteine: g. 1,6

ALLERGENI

P=presente/?=possibile cross contamination/A=assente	P/?/A
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro kamut) e derivati	Il prodotto contiene frumento deglutinato
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	A
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Sesamo e prodotti a base di sesamo	A
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg*/lt in SO2 nel prodotto finito	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A