

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Pan Bauletto Senza Glutine
FORMATO	Lunghezza 25x10 cm - 300 gr.
CODICE INTERNO	01361
COD. EAN 13 ARTICOLO	8034120411905
INGREDIENTI	Amido di frumento deglutinato, amido di mais, latte scremato in polvere, fibre vegetali, zucchero, acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito, addensanti: E412, E464, E200, carbonato di calcio, aromi.

**Scheda Tecnica
PANBAULETTO
Gluten Free
20 cm**



Confezione	Prodotto contenuto da materiali di confezionamento conformi alla vigente normativa sugli alimenti.		
Dimensione della Confezione	35 x 12 cm		
Tipo di Imballo	Cartone		
Contenuto in Pezzi	1		
Codice EAN 13 Cartone (ITF 14)	28034120411909		
Stoccaggio e conservazione	Prodotto fresco: Tenere il prodotto massimo 10 gg a temperatura ambiente successivamente conservare alla temperatura di 4°C ± 2°C fino a scadenza. Prodotto surgelato: conservare alla temperatura di -20°C ± 2°C		
Shelf life	Fresco (+4): 60 gg dalla data di produzione. Surgelato (-20): 12 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 310	KJ 1309
	Grassi	g. 6,4	di cui acidi grassi saturi: g. 0,9
	Carboidrati	g. 59,2	di cui zuccheri: g.7,6
	Fibre	g. 2,7	proteine: g. 2,7

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