

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Panini, Senza Glutine
FORMATO	Lunghezza 8 cm - 200 gr - (4 pz per conf. da 50 gr.)
CODICE INTERNO	01362
COD. EAN 13 ARTICOLO	8034120411912
INGREDIENTI	Preparato per pane [amido di frumento deglutinato, amido di mais, destrosio, fibre vegetali (psyllium, inulina), pasta acida (mais), farina di teff rosso, farina di lenticchie, addensante (gomma di guar), zucchero, malto (mais), addensante: idrossipropilmetilcellulosa, olio extra vergine di oliva, lievito fresco (saccharomyces cerevisiae), sorbitolo, sorbato di potassio, sale.

**Scheda Tecnica
PANINI
Gluten Free
8 cm**



Confezione	Prodotto contenuto da materiali di confezionamento conformi alla vigente normativa sugli alimenti.		
Dimensione della Confezione	22 x 26 cm		
Tipo di Imballo	Cartone		
Contenuto in Pezzi	4		
Codice EAN 13 Cartone (ITF 14)	28034120411916		
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 471	KJ 1978
	Grassi	g. 18,6	di cui acidi grassi saturi: g. 2,5
	Carboidrati	g. 65,4	di cui zuccheri: g.1,1
	Fibre	g.1	proteine: g. 10 sale: g. 2

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