

Rev. del 13/01/2020

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Puccia Senza Glutine
FORMATO	Rotondo, diametro 13 cm - 110 gr.
CODICE INTERNO	01358
COD. EAN 13 ARTICOLO	8034120411875
INGREDIENTI	Amido di frumento deglutinato, amido di mais, fibre vegetali, zucchero, acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito, addensanti: E412, E464, E200, carbonato di calcio, aromi.

Scheda Tecnica
PUCCIA
 Gluten Free
 Ø 13 cm



Confezione	Prodotto contenuto da materiali di confezionamento conformi alla vigente normativa sugli alimenti.		
Dimensione della Confezione	36 x 18 cm		
Tipo di Imballo	Cartone		
Contenuto in Pezzi	1		
Codice EAN 13 Cartone (ITF 14)	28034120411879		
Stoccaggio e conservazione	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C ± 2°C 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 296	KJ 1246
	Grassi	g. 9,2	di cui acidi grassi saturi: g. 2,8
	Carboidrati	g. 47,1	di cui zuccheri: g.3,8
	Fibre	g. 1,8	proteine: g. 5,3

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