



Scheda Tecnica
(conforme al reg. 1169/2013)

PRODOTTO DA FORNO
LEggerISSIMI
ALL'ACQUA
GR.210

Codice Articolo: LP36
COD EAN: 8027083003010

CONDIZIONI GENERALI

Prodotto da forno, idoneo all'uso alimentare umano - facendo eccezione per i soggetti intolleranti al glutine che viene prodotto in uno stabilimento conforme alle normative di settore vigenti. Il prodotto è confezionato in imballi idonei in modo che siano garantite tutte le sue caratteristiche originali.

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, lievito di birra, malto d'ORZO, Sale.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza sesamo, noci, latte. Contiene glutine.
TMC: 6 mesi da conservare in luogo fresco e asciutto.

IMBALLAGGIO PRIMARIO: Film di prolipopolene bilaccato termosaldato

Dimensioni : cm 14 x 9 - H 50 cm

Ermeticità: le buste sono perfettamente ermetiche ed in fase di chiusura è espulsa la maggior quantità di aria possibile.

Codifica: sul film sono riportati in maniera ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione giornaliera valevole come lotto..

MODALITA' DI TRASPORTO: in automezzo non refrigerato su pallet di legno e in cartoni impilati e protetti da film estensibile trasparente.

IMBALLAGGIO SPEDIZIONE:

cassa di cartone ondulato :
(cm 40 x 40 - H 43 cm)

Contenuto: 12 confezioni

N strati: 4

N° crt per strato: 6

N° crt totali: 24

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
VALORI MEDI per 100 g di prodotto		
ENERGIA	kJ	1640
	kcal	386
GRASSI	g	1,6
di cui acidi grassi saturi	g	0,4
CARBOIDRATI	g	81
di cui zuccheri	g	2,2
PROTEINE	g	12
SALE	g	2,1

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249