

Bunet

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Bunet

CODICE PRODOTTO

14505

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Dessert

LISTA INGREDIENTI

LATTE, **UOVA**, zucchero, amaretti (zucchero, MANDORLE DI ALBICOCCA, **UOVA**, agente lievitante: carbonato acido d'ammonio), **panna (PANNA**, addensante: carragenina), cacao amaro (cacao amaro, aroma naturale), vino liquoroso marsala (contiene **SOLFITI**), acqua, caffè', aroma: vanillina

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Crostacei e prodotti a base di crostacei, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), Molluschi e prodotti a base di molluschi, Pesce e prodotti a base di pesce, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Soia e prodotti a base di soia

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

15 giorni dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0°C a 4°C. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione e conservare in frigorifero da 0°C a 4°C.

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Belmonte Sas Via Salassa n°3 San Ponso 10080 (TO) - Numero di riconoscimento : IT F5U4N

ISTRUZIONI D'USO

Prodotto pronto per il consumo

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	790 kJ 188 kcal
Grassi	5,8 g
di cui grassi saturi	3,1 g
Carboidrati	28 g
di cui zuccheri	27 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,13 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in vaschette in APET (materiale non idoneo ad essere riscaldato).

DICHIARAZIONE AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e succ mod.