

Frittelle di albicocca

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Frittelle di albicocca

CODICE PRODOTTO

14161

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Prodotto dolciario

LISTA INGREDIENTI

albicocche (albicocche, conservante: ANIDRIDE **SOLFOROSA**) (48,9 %), farina di **GRANO** tenero tipo 00, **UOVA**, zucchero, olio di semi di girasole, Liquore da dessert (soluzione idroalcolica, zucchero, aromi naturali, zucchero caramellizzato, aromi), birra (acqua, **MALTO D'ORZO**, **granoturco**, luppolo), aroma: vanillina

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Uova e prodotti a base di uova

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, 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), Latte e prodotti a base di latte, 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 4 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

Consumare il prodotto previa cottura. Il prodotto può essere riscaldato in:

- forno microonde per 4 minuti
- forno tradizionale per 10 minuti a 160°C

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	1337 kJ
	317 kcal
Grassi	8,4 g
di cui grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	42 g
Proteine	5,6 g
Sale	0,07 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

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.

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).