

# Frittelle di mele

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

---

Frittelle di mele

## CODICE PRODOTTO

---

14153

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

---

Prodotto dolciario

## LISTA INGREDIENTI

---

mele (37,4 %), **UOVA**, zucchero, farina di **GRANO** tenero tipo 00, 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: 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**

---

Si consiglia di scaldare il prodotto in forno tradizionale per 5' a 180°C

**TABELLA NUTRIZIONALE**

---

	<b>Per 100 g di prodotto</b>
<b>Energia</b>	925 kJ 220 kcal
<b>Grassi</b>	9,0 g
<b>di cui grassi saturi</b>	1,4 g
<b>Carboidrati</b>	29 g
<b>di cui zuccheri</b>	19 g
<b>Proteine</b>	4,3 g
<b>Sale</b>	0,07 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.