

Codice prodotto: 9907

Prodotto: mini Schüttelbrot Original - classico 125g

Codice EAN prodotto: 8023401 09907 9

Codice EAN cartone: 8023401 06907 2



Denominazione legale di vendita: Pane croccante alla segale con cumino e finocchio

Ingredienti: farina di segale 95%, lievito, farina di farro, sale, semi di finocchio 1%, cumino 1%, farina di segale maltato, farina di orzo maltato. Può contenere soia, senape, frutta a guscio e sesamo.

Informazioni allergeni:	Allergene:	contenuto nel prodotto:		cross contamination: *
		Si	No	
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, ...) e derivati	X		
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
	Uova e prodotti a base di uova		X	
	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
	Soia e prodotti a base di soia			X
	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X	
	Frutta a guscio (mandorle, noci,...) e prodotti derivati			X
	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
	Senape e prodotti a base di senape			X
	Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
	Diossido di solfuro e solfiti, SO ₂ >10mg/kg		X	
	Lupini e derivati dei lupini		X	
	Molluschi e derivati dei molluschi		X	

* Allergene utilizzato nello stabilimento, il prodotto può contenere tracce

Scadenza: la data di scadenza è espressa nel formato gg.mm.aaaa
 Scadenza dalla data di produzione: 330 giorni / 11 mesi
 Scadenza residua minima dalla consegna: 240 giorni / 8 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: molto croccante e secca
 Colore: marrone chiaro
 Aspetto: piccolo prodotto rotondo da forno ø ca. 4-5 cm, cotto singolarmente
 Odore: fresco e gradevole di pane alla segale e cumino
 Gusto: caratteristico di cumino e finocchio

Dichiarazione nutrizionale / 100g:

Energia: 1481 kJ / 352 kcal
 Grassi: 1,7 g
 di cui acidi grassi saturi: 0,3 g
 Carboidrati: 72,4 g
 di cui zuccheri: 1,4 g
 Fibre: 7,3 g
 Proteine: 9,2 g
 Sale: 2,8 g

Caratteristiche chimiche: Umidità: 6% ± 3% Ceneri: 3,5% ± 1%

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo del sole. Conservare a max. 25°C.

Caratteristiche microbiologiche:

Carica batterica totale:	1,8 x 10 ² /g
Coliformi	< 10 / g
Escherichia coli:	< 10 / g
Staphylococcus aureus:	< 10 / g
Lieviti:	40 / g
Muffe:	< 10 / g
Salmonella:	non accertabile

Imballaggio primario:
(Unità consumatore)

Descrizione:	sacchetto con etichetta decorativa e tecnica
Composizione:	materiale accoppiato: carta con polipropilene all'interno
Peso netto:	125g
Peso lordo:	136g
Dimensione:	125 x 75 x 215 mm (larghezza x profondità x altezza)

Imballo secondario:
(Unità cartone)

Descrizione:	cartone ondulato
Unità cartone:	12 x 125g
Peso lordo:	1,88 kg
Dimensione:	292 x 392 x 178 mm (larghezza x profondità x altezza)

Imballo logistico:
(Unità bancale)

Descrizione:	Euro-pallet in legno 0,80 x 1,20 m con cartoni impilati e legati con pellicola estensibile trasparente
Strati x cartoni:	5 x 8 / 11 x 8
Unità pallet:	40 / 88 cartoni
Altezza pallet:	1,04 / 2,11 m incluso pallet
Peso lordo:	95 / 185 kg incluso pallet

Modalità di trasporto: In automezzo non refrigerato

Descrizione del proc. produttivo: Scelta accurata delle materie prime, pesatura precisa degli ingredienti ed insieme con acqua il tutto viene impastato lentamente, l'impasto morbido viene porzionato e formato singolarmente, segue una lunga lievitazione con temperatura ed umidità controllata e una lunga cottura fino che i panetti diventano belli croccanti. Dopo il raffreddamento il prodotto finito viene confezionato, immagazzinato e preparato per gli ordini.

OGM: Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1829 e 1830 del 2003.

Aspetto legale: Il panificio FRITZ & FELIX rispetta rigorosamente le normative Haccp.

Responsabile Qualità:
Reichhalter Erwin

Firma: La presente scheda tecnica veniva emessa digitalmente ed è valida senza sottoscrizione. Con questa versione tutte le precedenti schede tecniche perdono la loro validità.

Artikel Nr.: 9907

Produktname: mini Schüttelbrot Original 125g

EAN Kodex Produkt: 8023401 09907 9 (Einzelpackung)

EAN Kodex Karton: 8023401 06907 2

Verkehrsbezeichnung: Knuspriges Roggenmischbrot mit Kümmel & Fenchel

Zutatenliste: Roggenmehl 95%, Hefe, Dinkelweizenmehl, Salz, Fenchelsamen 1%, Kümmel 1%, Roggenmalzmehl, Gerstenmalzmehl. Kann Soja, Senf, Schalenfrüchte und Sesam enthalten.



Allergene - Information:	Allergene - Anwesenheit von Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung:	enthält Allergene:		Kreuzkontamination *
		Ja	Nein	
	Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	X		
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse		X	
	Eier und Eierzeugnisse		X	
	Fisch und Fischerzeugnisse		X	
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		X	
	Soja und Sojaerzeugnisse			X
	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)		X	
	Schalenfrüchte und Erzeugnisse			X
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		X	
	Senf und Senferzeugnisse			X
	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse			X
	Schwefeldioxid und Sulfite, SO ₂ >10mg/kg		X	
	Lupine und Lupinenerzeugnisse		X	
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		X	

* kann im Betrieb verwendet werden oder als Kreuzkontamination im Rohstoff vorkommen

Haltbarkeit: Das Mindesthaltbarkeitsdatum wird im Format: TT.MM.JJJJ angegeben.
MHD - Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: 330 Tage / 11 Monate
RLZ - Restlaufzeit Mindesthaltbarkeit bei Auslieferung: 240 Tage / 8 Monate

Sensorische Parameter:

Konsistenz: sehr knusprig, trocken

Farbe: hellbraun

Aussehen: einzeln, locker gebackenes, rundes ø ca. 4-5 cm Kleingebäck

Geruch: frisch und angenehm nach Roggenbrot und Kümmel

Geschmack: würzig, charakteristisch nach Kümmel & Fenchel

Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie: 1481 kJ / 352 kcal

Fett: 1,7 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g

Kohlenhydrate: 72,4 g

davon Zucker: 1,4 g

Ballaststoffe: 7,3 g

Eiweiß: 9,2 g

Salz: 2,8 g

weitere chemischen Daten: Restfeuchte: 6% ± 2% Asche: 3,5% ± 1%

Lagervorschriften:	Kühl und trocken lagern. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und Fremdgerüchen geschützt bei max. 25°C lagern.														
Mikrobiologische Daten:	<table border="0"> <tr> <td>Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:</td> <td>1,8 x 10² /g</td> </tr> <tr> <td>Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia E - coli:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Staphylokokken:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Hefe:</td> <td>40 / g</td> </tr> <tr> <td>Schimmel:</td> <td>< 10 / g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen:</td> <td>nicht nachweisbar</td> </tr> </table>	Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:	1,8 x 10 ² /g	Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:	< 10 / g	Escherichia E - coli:	< 10 / g	Staphylokokken:	< 10 / g	Hefe:	40 / g	Schimmel:	< 10 / g	Salmonellen:	nicht nachweisbar
Gesamtkeimzahl - Aerobe Keimzahl:	1,8 x 10 ² /g														
Coliforme Keime - Enterobacteriaceae:	< 10 / g														
Escherichia E - coli:	< 10 / g														
Staphylokokken:	< 10 / g														
Hefe:	40 / g														
Schimmel:	< 10 / g														
Salmonellen:	nicht nachweisbar														
Primäre Verpackung: (Konsumenteneinheit)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite</td> </tr> <tr> <td>Material:</td> <td>Verbundmaterial: Papier mit PP-Beschichtung innen</td> </tr> <tr> <td>Nettogewicht:</td> <td>125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>136g</td> </tr> <tr> <td>Packungsmasse:</td> <td>125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite	Material:	Verbundmaterial: Papier mit PP-Beschichtung innen	Nettogewicht:	125g	Bruttogewicht:	136g	Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)				
Beschreibung:	Stehbeutel mit Schmucketikette und technischer Etikette auf Packungsrückseite														
Material:	Verbundmaterial: Papier mit PP-Beschichtung innen														
Nettogewicht:	125g														
Bruttogewicht:	136g														
Packungsmasse:	125 x 75 x 215 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
Sekundäre Verpackung: (Kartoneinheit)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Karton - Wellpappe</td> </tr> <tr> <td>Kartoneinheit:</td> <td>12 x 125g</td> </tr> <tr> <td>Bruttogewicht:</td> <td>1,88kg</td> </tr> <tr> <td>Kartonmasse:</td> <td>292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Karton - Wellpappe	Kartoneinheit:	12 x 125g	Bruttogewicht:	1,88kg	Kartonmasse:	292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)						
Beschreibung:	Karton - Wellpappe														
Kartoneinheit:	12 x 125g														
Bruttogewicht:	1,88kg														
Kartonmasse:	292 x 392 x 178 mm (Breite x Tiefe x Höhe)														
Transportverpackung: (Palettierung)	<table border="0"> <tr> <td>Beschreibung:</td> <td>Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.</td> </tr> <tr> <td>Lagen x Kartone:</td> <td>5 x 8 11 x 8</td> </tr> <tr> <td>Paletteneinheit.:</td> <td>40 88 Kartone</td> </tr> <tr> <td>Palettenhöhe:</td> <td>1,04 2,11 m inklusiv Palette</td> </tr> <tr> <td>Palettengewicht:</td> <td>95 / 185 kg inklusiv Palette</td> </tr> </table>	Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.	Lagen x Kartone:	5 x 8 11 x 8	Paletteneinheit.:	40 88 Kartone	Palettenhöhe:	1,04 2,11 m inklusiv Palette	Palettengewicht:	95 / 185 kg inklusiv Palette				
Beschreibung:	Euro-Holzpalette 0,80 x 1,20 m. Die Holzpalette mit den gestapelten Kartonen wird mit transparentem Wickelfilm gebunden.														
Lagen x Kartone:	5 x 8 11 x 8														
Paletteneinheit.:	40 88 Kartone														
Palettenhöhe:	1,04 2,11 m inklusiv Palette														
Palettengewicht:	95 / 185 kg inklusiv Palette														
Transportart:	mittels ungekühltem Kraftfahrzeug														
Herstellungsverfahren:	Sorgfältige Rohstoffauswahl, genaue Zutatenwiegtung und Vermischung zum Teig. Der weiche Teig wird einzeln geformt, lang gegart, knusprig gebacken. Nach dem Abkühlen werden die Endprodukte verpackt, gelagert und kommissioniert.														
Gentechnik GVO-Erklärung:	Das Produkt ist gentechnikfrei; konform laut EU Verordnungen 1829 und 1830 / 2003														
Lebensmittelrechtliche Aspekte:	Die Deklaration entspricht der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung. Unsere Produkte stehen unter der regelmäßigen Kontrolle des Qualitätsbeauftragten. In der Bäckerei FRITZ & FELIX wird nach dem Haccp - Konzept gearbeitet.														
	<table border="0"> <tr> <td>Verantwortlicher Qualitätssicherung:</td> <td>Reichhalter Erwin</td> </tr> </table>	Verantwortlicher Qualitätssicherung:	Reichhalter Erwin												
Verantwortlicher Qualitätssicherung:	Reichhalter Erwin														
Unterschrift:	Diese Spezifikation wurde EDV-unterstützt erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Mit dieser Version verlieren alle vorangegangenen Spezifikationen ihre Gültigkeit.														



MARTIN SPECK srl

Via Nuova Redagno n. 3 - 39040 ALDINO (BZ).
Codice fiscale 00627250228- P.IVA 01698980214
Telefono 0471-887263 Fax 0471-887705 - Cellulare 368/7317416

SCHEDA PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO SALAMINO AFFUMICATO KAMINWURZEN	Prodotto ricavato da carne di suino e bovino paesi CE, salate, aromatizzate e affumicate, che subiscono successivamente un processo di stagionatura
INGREDIENTI	Carne suina affumicata - INGREDIENTI: carne di suino, sale, vino (contiene solfiti), destrosio, pepe, antiossidanti: E301, conservanti: E250, E252; spezie.. Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura consumare entro pochi giorni. Il prodotto é senza glutine e lattosio. Geräuchertes Schweinefleisch - ZUTATEN: Schweinefleisch, Salz, Wein (enthält Sulfite), Dextrose, Pfeffer, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoffe: E250, E252; Gewürze. Kühl und trocken lagern. Nach der Öffnung der Packung innerhalb von wenigen Tagen verzehren. Das Produkt ist gluten- und lactosefrei.
TRATTAMENTI SUBITI	Asciugamento, affumicatura, stagionatura
CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI	Reg. CE 2073/2005
CRITERI CHIMICI APPLICABILI	L. 283/62
ADDITIVI CHIMICI CONSENTITI	Reg. CE 1333/08
CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none">Intero - A tranci sottovuoto (<i>contenitori/materiali per alimenti</i>)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto (distante da fonti di calore)
SHELF-LIFE (periodo di conservazione)	120 gg
Ingredienti OGM	ASSENTI
HACCP RINTRACCIABILITA'	Il prodotto viene realizzato nella nostra azienda che applica un sistema HACCP conforme a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e che adotta una procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori nutrizionali medi per 100g Durchschnittliche Nährwerte pro 100g: Energia/Energie: 1609kJ/387kcal - Grassi/Fett: 29g di cui acidi grassi saturi/davon gesättigte Fettsäuren: 12g - Carboidrati/Kohlenhydrate: <0.5g di cui zuccheri/davon Zucker: <0.5g - Proteine/Eiweiss: 31g - Sale/Salz: 5g

INGREDIENTI ALLERGENI				
ALLERGENE	INGREDIENTI (Presenza nel prodotto)		TRACCE (eventuale presenza incidentale per presenza nella linea produttiva)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesci e prodotti a base di pesci		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	X			X
Lupini e prodotti derivati		X		X
Molluschi e prodotti derivati		X		X

Codice etichetta	Codice EAN
10	2102660

PEZZI X CRT	PESO CRT	CRT X STR	STR X PLT	CRT X PLT	DIMENSIONE CRT
10	0,14 KG	25	6	150	248X136X146



MARTIN SPECK srl

Via Nuova Redagno n. 3 - 39040 ALDINO (BZ).
Codice fiscale 00627250228- P.IVA 01698980214
Telefono 0471-887263 Fax 0471-887705 - Cellulare 368/7317416

SCHEDA PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO SALAME al CINGHIALE	Prodotto ricavato da carne di suino e cinghiale paesi CE/extra CE, salate, aromatizzate e che subiscono successivamente un processo di stagionatura
INGREDIENTI	Salame al Cinghiale- Wildschweinsalami INGREDIENTI: carne di suino 120g per 100g prodotto finito (76%*), grasso di suino 22g per 100g prodotto finito (14%*), carne di cinghiale 10g per 100g prodotto finito (6%*), sale, vino (contiene solfiti), destrosio, pepe, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252; spezie. (*all'origine). Budello non commestibile. Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura consumare entro pochi giorni. Il prodotto é senza glutine e lattosio. ZUTATEN: Schweinefleisch 120g auf 100g Fertigprodukt (76%*), Schweinefett 22g auf 100g Fertigprodukt (14%*), Wildschweinfleisch 10g auf 100g Fertigprodukt (6%*), Salz, Wein (enthält Sulfite), Dextrose, Pfeffer, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoffe: E250, E252; Gewürze. (*am Ursprung). Nicht essbare Kunstdärme. Kühl und trocken lagern. Nach der Öffnung der Packung innerhalb von wenigen Tagen verzehren. Das Produkt ist gluten- und lactosefrei.
TRATTAMENTI SUBITI	Asciugamento, stagionatura
CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI	Reg. CE 2073/2005
CRITERI CHIMICI APPLICABILI	L. 283/62
ADDITIVI CHIMICI CONSENTITI	Reg. CE 1333/08
CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none">• Intero - A tranci sottovuoto (<i>contenitori/materiali per alimenti</i>)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto (distante da fonti di calore)
SHELF-LIFE (periodo di conservazione)	120 gg
Ingredienti OGM	ASSENTI
HACCP RINTRACCIABILITA'	Il prodotto viene realizzato nella nostra azienda che applica un sistema HACCP conforme a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e che adotta una procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori nutrizionali medi per 100g Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:
	<i>Energia/Energie: 1754kJ/423kcal - Grassi/Fett: 35g, di cui acidi grassi saturi/davon gesättigte Fettsäuren: 16g - Carboidrati/Kohlenhydrate:</i>

	1g, di cui zuccheri/davon Zucker: 1g - Proteine/Eiweiss: 26g - Sale/Salz: 4g
--	---

INGREDIENTI ALLERGENI				
ALLERGENE	INGREDIENTI (Presenza nel prodotto)		TRACCE (eventuale presenza incidentale per presenza nella linea produttiva)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesci e prodotti a base di pesci		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	X			X
Lupini e prodotti derivati		X		X
Molluschi e prodotti derivati		X		X

Codice etichetta	Codice EAN
185	2100690

PEZZI X CRT	PESO CRT	CRT X STR	STR X PLT	CRT X PLT	DIMENSIONE CRT
10	0,14 KG	25	6	150	248X136X146



MARTIN SPECK srl

Via Nuova Redagno n. 3 - 39040 ALDINO (BZ).
Codice fiscale 00627250228 - P.IVA 01698980214
Telefono 0471-887263 Fax 0471-887705 - Cellulare 368/7317416

SCHEDA PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO SESTI DI SPECK	Prodotto ricavato da carne di suino paesi CE, salate, aromatizzate e affumicate, che subiscono successivamente un processo di stagionatura
INGREDIENTI	Carne suina affumicata - INGREDIENTI: carne di suino, sale, destrosio, spezie, conservante: E250. Conservare in luogo fresco e asciutto. Il prodotto é senza glutine e lattosio. Geräuchertes Schweinefleisch - ZUTATEN: Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Konservierungsstoff: E250. Kühl und trocken lagern. Das Produkt ist gluten- und lactosefrei.
TRATTAMENTI SUBITI	Salagione, asciugamento, affumicatura, stagionatura
CRITERI MICROBIOLOGICI APPLICABILI	Reg. CE 2073/2005
CRITERI CHIMICI APPLICABILI	L. 283/62
ADDITIVI CHIMICI CONSENTITI	Reg. CE 1333/08
CONFEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none">A tranci sottovuoto (<i>contenitori/materiali per alimenti</i>)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto (distante da fonti di calore)
SHELF-LIFE (periodo di conservazione)	120 gg
Ingredienti OGM	ASSENTI
HACCP RINTRACCIABILITA'	Il prodotto viene realizzato nella nostra azienda che applica un sistema HACCP conforme a quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e che adotta una procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Valori nutrizionali medi per 100g Durchschnittliche Nährwerte pro 100g: Energia/Energie: 1268kJ/304kcal - Grassi/Fett: 19, di cui acidi grassi saturi/davon gesättigte Fettsäuren: 9,8g - Carboidrati/Kohlenhydrate: 1,2g, di cui zuccheri/davon Zucker: 1g - Proteine/Eiweiss: 32g - Sale/Salz: 2,8g

INGREDIENTI ALLERGENI				
ALLERGENE	INGREDIENTI (Presenza nel prodotto)		TRACCE (eventuale presenza incidentale per presenza nella linea produttiva)	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesci e prodotti a base di pesci		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X		X
Lupini e prodotti derivati		X		X
Molluschi e prodotti derivati		X		X

Codice etichetta	Codice EAN
6	2114450

PEZZI X CRT	PESO CRT	CRT X STR	STR X PLT	CRT X PLT	DIMENSIONE CRT
20	0,7 KG	8	3	24	390X290X360