



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Maggio 2008
Cod. prodotto
70294100

DENOMINAZIONE	DESSERT AL CACAO – Senza glutine 2 x 120 g	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Il Dessert al Cacao Bi Aglut <i>DOLCISFIZI</i> è preparato con materie prime prive di glutine. Ideali per l'alimentazione di coloro che devono escludere questa proteina dalla loro dieta. PRODOTTO DIETETICO Notificato al Ministero della Salute	
INGREDIENTI	Latte 86% - zucchero – cacao 2.5% - amido di tapioca - addensanti: farina di semi di carruba e gomma di guar .	
CARATTERISTICHE	Aspetto	Prodotto omogeneo, cremoso, soffice , privo di parti filamentose, corpi estranei, parti essiccate
ORGANOLETTICHE	Colore	Marrone scuro
	Odore, sapore	Dolce, tipico del cacao
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	Valore energetico	465 Kj – 110 Kcal
	Proteine	4.6 g
	Carboidrati	16.0 g (di cui zuccheri 14.5 g)
	Grassi	3.1 g (di cui saturi 2.0 g)
	Fibra alimentare	1.5 g
	Sodio	50.0 mg
	Calcio	120.0 mg
AVVERTENZE	Il prodotto contiene LATTE	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sulla confezione. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
QUANTITA' NOMINALE	2 vasetti x 120 g (peso netto) Peso lordo confezione da 2 vasetti : 275g	
IMBALLAGGIO	Fardello TRT da 12 dattici di vasetti Peso lordo fardello: kg 3,30 Dimensione fardello: cm L41 x P26,5 x H7	
EAN	8001040092101	
EAN cartone	8001040112441-00	
BANCALIZZAZIONE	120 colli da 12 dattici (8 fardelli x strato – 15 strati x pallet)	