



ROULLE' CACAO 38X56 H 0,7 CM

n° Codice prodotto: 523004



Peso pezzo: 400 g ± 15%
Peso confezione: 2400 g ± 15%



EAN cartone: 0803305523004



Ingredienti:

Farina di FRUMENTO, UOVO, zucchero, acqua, maltodestrina, cacao magro in polvere 2%, emulsionanti: E475, E433; LATTE scremato in polvere, albume d'UOVO in polvere, umidificante: E422; addensante: E417; agenti lievitanti: E450i, E500ii; sale, conservante: E202; aromi. Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO.



Valori nutrizionali per 100 g:

Valore energetico Kcal/KJ	355 Kcal 1500 KJ
Grassi	6 g
di cui saturi	1,5 g
Carboidrati	64 g
di cui zuccheri	36 g
Fibre	1 g
Proteine	10 g
Sale	0,50 g



Caratteristiche microbiologiche:

Carica batterica mesofila totale	UFC/g < 10.000
Enterobatteriaceae	UFC/g < 10
Muffe	UFC/g < 500
Lieviti	UFC/g < 1.000
Patogeni	Assenti

Dimensioni:

Altezza: 7 mm	± 1 mm
Lunghezza: 560 mm	± 20 mm
Larghezza: 380 mm	± 20 mm

Tipo di confezionamento:

Termosaldata

N° pezzi cartone:

12

N° confezioni:

2



Shelf Life a temperatura ambiente:

180 giorni



Allergeni:

GLUTINE, UOVA, LATTE. Può contenere tracce di SOIA e FRUTTA A GUSCIO.



Shelf Life a +4°C:

210 giorni



Dimensioni scatole:

Peso pack primario:	800 g
Dimensioni pack primario:	590 x 390 h 120
Involucro primario:	Busta in PE



Shelf Life a -18°C:

365 giorni



Palettizzazione:

Pack per strato	4
N° strati	15



Modalità di conservazione:

Conservazione a temperatura ambiente in luogo asciutto, non esporre a sbalzi di temperatura. Prodotto soggetto a calo naturale.

Data di emissione:

04/06/2019