

# Herzfächer geteilt (12 x 200 Stück) [www.waffel-otto.de](http://www.waffel-otto.de)

CODICE **38**  
 CONSEGNA PER 11.03.2016

## DATI PRODOTTO

### CARATTERISTICHE

LUNGHEZZA(CA.)	mm
DIAMETRO(CA.)	mm
PESO / PEZZO (CA.)	<b>3,0 g</b>
COLORE	<b>bruno dorato</b>
SAPORE	<b>dolce, buono, specifico</b>

### INGREDIENTI (IN ORDINE DISCENDENTE)

**farina di frumento, zucchero, grasso vegetale (palma), latte scremato in polvere, farina di soia, emulsionante: soialecithina, sale, aroma**

I nostri prodotti non contengono altri ingredienti, coloranti o componenti tranne quelli indicati.

### FORMA DI ALIMENTAZIONE

**latto-vegetariano**

### SCADENZA

**18 mesi con magazzinaggio ottimale.  
Vedere l'etichetta.**

### DURATA RESIDUA

### MODALITÀ CONSERVAZIONE

**< 18°C, < 55% di umidità, buio**

### CODICE EAN

**4001999000381**

### NUMERO DI TARIFFA DOGANALE

**19053299**

## DATI IMBALLO

<b><u>CONTENUTO</u></b>	PEZZI / SCATOLA	<b>2.400</b>
	PESO CONTENUTO (CA.)	<b>7.200 g</b>

<b><u>CARTONE</u></b>	L X L X A	<b>430 x 355 x 325 mm</b>
	PESO CARTONAGGIO (CA.)	<b>1.813 g</b>
	PESO PLASTICA (CA.)	<b>174 g</b>

<b><u>COMPOSIZIONE</u></b>	SCATOLE /STRATO	<b>5</b>
	<b><u>BANCALE</u></b> STRATI / BANCALE	<b>6</b>
	SCATOLE / BANCALE	<b>30</b>

CODICE **38**  
 CONSEGNA PER 11.03.2016

## DICHIARAZIONE DEL PRODUTTORE

Si conferma che i nostri prodotti rispondono alle normative CE per la produzione di alimenti e mangimi, compreso i regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 che prevedono l'etichettatura, la rintracciabilità e l'ammissione di organismi geneticamente modificati.

Il nostro sistema HACCP è certificato ai requisiti del regolamento CE 852/2004.



## DATI ANALITICI

### ANALISI CHIMICO-FISICI

<u>PROVE</u>	<u>RISULTATI</u>
Valori energetici, calcolati /100g	1.648 kJ
Valori energetici, calcolati /100g	388 Kcal
Contenuto di grassi	0,90 %
di cui acidi grassi saturi	0,30 %
Carboidrati, calcolati	86,90 %
Zuccheri	36,90 %
Fibre alimentari	2,10 %
Contenuto proteico / albume	8,10 %
Sodio / sale, calcolati	0,15 / 0,38 %
Sali minerali (cenere)	0,95 %
Contenuto d`acqua	1,10 %

### ANALISI MICROBIOLOGICHE

<u>PROVE</u>	<u>RISULTATI IN CFU</u>
Germi aerobi /g	< 1.000.000
Escherichia coli /g	< 10
Stafilococco aureo /g	< 100
Bacillus cereus presuntivo /g	.
Lieviti /g	.
Muffe /g	.
Listeria monocytogenes /g (quantitativa)	non presente
Salmonella in 25g	non presente

CODICE **38**  
 CONSEGNA PER 11.03.2016

**ALLERGENI**

	<b>contenuto</b>	<b>Allergene</b>
<b>Allergene:</b>	<b>si / no</b>	<b>Causa</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	si	farina di frumento ricetta
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	
Uova e prodotti a base di uova	no	
Pesce e prodotti a base di pesce	no	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no	
Soia e prodotti a base di soia	si	soialecitina, farina di soia ricetta
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	si	soialecitina, latte scremato in polvere ricetta
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, etc. e prodotti derivati	no	
Sedano e prodotti a base di sedano	no	
Senape e prodotti a base di senape	no	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no	
Anidride solforosa e solfiti	no	
Lupini e prodotti a base di lupini	no	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	

La lista degli allergeni corrisponde all'appendice IIIa della direttiva 2007/68/EG.