PRODUTTORE  ACQUOLINA IN BOCCA SRL VIA TOGNI N. 43 25064 GUSSAGO P.IVA - C.F. 03090630983  INGREDIENTI  FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", BURRO (LATTE), UOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA VEGETALE (GRASS) VEGETALI PALIMA, COCOC COLZA, MONODIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECITINA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTE, LECITINA DI SOLA, SALE, MATI N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI PRESENTI N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI PRESENTI N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI PRESENTI OLOTO DENOMINAZIONE DI VENDITA TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20 ACQUOLINA IN BOCCA CODICE EAN BOSZ570492930 LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CHI BASS COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES DODRE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO E ALKERMES CONSISTENZA SUPERFICIE (ROCCCANTE, INTERNO SPUMOSO) PESO NETTO GRAMMI 1500 CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DIL CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DIL CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DIL CONFEZIONI PER COLLO NUMERO DI CARTONI PER PALLET (INS. STANDARD) MATERIALE DIL CONFEZIONI PER COLLO NUMERO DI CARTONI PER PALLET (INS. STANDARD) TICHCHTATUTURA MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUGGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 10 UFC/g SALMONELLA ASSENTE IN 25 g. ALLERGENI L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, RRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, RRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, RRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OCHIO CUI SACTURI GENERALI GUSCIO PUO CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, RRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OLI CUI SACTURI CARBONICATI CARB	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
VIA TOGNI N. 43 25064 GUSSAGO P.IVA — C.F. 03090630983  INGREDIENTI  FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", BURRO (LATTE), UOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA VEGETALE (GRASSI VEGETALI PALMA, COCCO E COLZA, MONODIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECITINA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTE, LECITINA DI SOLA, SALE, MALTO. N.B. IN GRASSITTO SONO PUDENZIATI GLI ALLIREGENI PRESENTI  INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA  TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20  MARCHIO ACQUOLINA IN BOCCA CODICE EAN 8052570492930  LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIJANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  CONSISTENZA SUPERFICIE CONCOCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DEL COLLO MATERIALE DEL COLLO MATERIALE DEL COLLO CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  OL CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DEL CONCEZIONI PER COLLO 1 NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1 NUMERO DI CONSERVAZIONE LUGGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C CONTA MIGROROGANISMI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g; CARATTERISTICHE MIGROBIOLOGICHE CONTA MIGROROGANISMI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g; CARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO'			
VIA TOGNI N. 43 25064 GUSSAGO P.IVA — C.F. 03090630983  INGREDIENTI  FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", BURRO (LATTE), UOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA VEGETALE (GRASSI VEGETALI PALMA, COCCO E COLZA, MONODIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECITINA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTE, LECITINA DI SOLA, SALE, MALTO. N.B. IN GRASSITTO SONO PUDENZIATI GLI ALLIREGENI PRESENTI  INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA  TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20  MARCHIO ACQUOLINA IN BOCCA CODICE EAN 8052570492930  LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIJANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  CONSISTENZA SUPERFICIE CONCOCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DEL COLLO MATERIALE DEL COLLO MATERIALE DEL COLLO CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  OL CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DEL CONCEZIONI PER COLLO 1 NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1 NUMERO DI CONSERVAZIONE LUGGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C CONTA MIGROROGANISMI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g; CARATTERISTICHE MIGROBIOLOGICHE CONTA MIGROROGANISMI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g; CARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UCALINENTO PUO'	PRODUTTORE	ACQUOLINA IN BOCCA SRL	
INGREDIENTI INGREDIENTI INGREDIENTI INGREDIENTI INGREDIENTI INGREDIENTI INGREDIENTI INGREDIENTI INGRANO TENERO TIPO "00", BURROO (LATTE), UOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA VEGETALE (GRASSI VEGETALI PALMA, COCCO E COLZA, MONDDIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSIL, LECITINA DI GIRASOLE, PECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTE, LECITINA DI SOIA, SALE, MALTO N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI PRESENTI INFORMAZIONI ARTICOLO DENOMINAZIONE DI VENDITA MARCHIO DENOMINAZIONE DI VENDITA MARCHIO CODICE EAN BOS2570492930 LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO E ALKERMES CODORE BURRO E ALKERMES CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500 CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) PETICHETTATURA MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CONTA MICRORGANISMI LIMITE 30 UPC/g SALMONELLA ALLERGENI LIMITE 30 UPC/g SALMONELLA ALLERGENI LIMITE 30 UPC/g ESCHERICHIA COLI SALMONELLA ALLERGENI LIMITE 10 UPC/g ESCHERICHIA COLI SALMONELLA ALLERGENI LIMITE MODO CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE UPCONTA MICRORGANISMI LIMITE 10 UPC/g ENCRESCIONALI MEDI PER 100/g ENERGIA GRASSI LI PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g ENERGIA CARBOIDRATI JI, 50 COLUR SALURI CALICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g ENERGIA CARBOIDRATI JI, 50 COLUR SALURI CALICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g ENERGIA CARBOIDRATI JI, 50 COLUR SALURI CALICAMENTE MODIFICATI		· ·	
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", BURRO (LATTE), DOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA VEGETALE (GRASSI VEGETALI PALMA, COCCO E COLZA, MONODIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECTINIA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTE, LECTITINA DI SOLA, SALE, MALTO. N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI PRESENTI INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20  MARCHIO ACQUOLINA IN BOCCA  CODICE EAN 8052570492930  LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE  FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8  COLORE BIANCO IN SUPERFICIE  SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE BURRO E ALKERMES  CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO  TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DI CONFEZIONI PER COLLO  1 NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO  1 LIMITE 10 UCO/G  CARTONE ONDULATO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 G.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLL SESSIMO LIMITE 120 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  ALLERGENI LIMITE 10 UFC/G  ENCRACTIONI PER PALLET (NS. STANDARD)  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE REACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOLA E SENAPO,  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/G  ENERGIA KJ 1053 – KCAI 252  GRASSI IL, 50  LO CUI SATURI  OCCUPA DE COLLO C			
(LATTE), UOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA VEGETALE (GRASS) VEGETALE PALMA, COCCO COLZA, MONDOIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECITINA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTIL LECITINA DI SOIA, SALE, MALTO. N.B. IN GRASSETTO SONO EVUBEZATA GILA LILERGENI PRESENTI  INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20  MARCHIO ACQUOLINA IN BOCCA CODICE EAN 8052570492930  LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO E ALKERMES  ODORE BURRO E ALKERMES  CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO  TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DEL COLLO CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  MATERIALE DEL COLLO 1  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  ETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 30 UPC/g  ENCHANCE COLLO LIMITE 10 UPC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMINTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SEMAPE  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – KCAI 252  GRASSI LI,50  CARBOIDRATI 33,00  L'UL JUCCHERI 25,00  FIBRE ALIMENTARI 2,00  PROTEINE 3,50		P.IVA – C.F. 03090630983	
(LATTE), UOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA VEGETALE (GRASS) VEGETALE PALMA, COCCO COLZA, MONDOIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECITINA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTIL LECITINA DI SOIA, SALE, MALTO. N.B. IN GRASSETTO SONO EVUBEZATA GILA LILERGENI PRESENTI  INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20  MARCHIO ACQUOLINA IN BOCCA CODICE EAN 8052570492930  LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO E ALKERMES  ODORE BURRO E ALKERMES  CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO  TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DEL COLLO CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  MATERIALE DEL COLLO 1  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  ETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 30 UPC/g  ENCHANCE COLLO LIMITE 10 UPC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMINTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SEMAPE  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – KCAI 252  GRASSI LI,50  CARBOIDRATI 33,00  L'UL JUCCHERI 25,00  FIBRE ALIMENTARI 2,00  PROTEINE 3,50	INGREDIENTI		
COLZA, MONODIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI, LECTINA DI GIRASOLE, FECOLA DI PATATO ALKERMES, LATTE, LECTINA DI SOIA, SALE, MALTO. N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GUI ALLERGENI PRESENTI INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20  MARCHIO ACQUOLINA IN BOCCA CODICE EAN 8052570492930  LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO E ALKERMES CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DI CONFEZIONI PER COLLO 1 NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  ETICHETTATURA SINGOLA MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUGGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  ALLERGENI L'ALLIMENTO PUO' CONTEINER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM LIPRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTO PUO' CONTEINER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM LIPRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTO PUO' CONTEINER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KI 150  CARBOIDRATI 33,00  CARBOIDRATI 33,00  CARBOIDRATI 33,00  CARBOIDRATI 25,00  FROTEINE 2,00  PROTEINE 3,50		(LATTE), UOVA PASTORIZZATE, ZUCCHERO, CREMA	
LECITINA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE, ALKERMES, LATTE, LECITINA DI SOIA, SALE, MALTO.  NA. IN GRASSETTO SONO EVIDENZATI GI ALLERGENI PRESENTI  DENOMINAZIONE DI VENDITA  MARCHIO  CODICE EAN  MORCHIO  CODICE EAN  MORCHIO  CODICE EAN  MORCHIO  COLORE  BIANCO IN SUPERFICIE  SAPORE  BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  COLORE  BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  CONSISTENZA  SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  PESO NETTO  GRAMMI 1500  CARTONE PER POLLOT  NUMERO DI CANTONI PER POLLOT  NUMERO DI CANTONI PER POLLOT  NUMERO DI CARTONI PER POLLOT  NUMERO DI CANTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  PETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  T.M.C. / SHE LIFE  70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  COMA  LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA  ALLERGENI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – KCal 252  GRASSI  1,50  CARBOIDRATI  DI CUI SATURI  2,00  PROTEINE  1,00  PROTEINE  1,00  PROTEINE  1,50  COLUL SALUM PROTEINE  1,50  CARBOIDRATI  DI CUI SATURI  2,00  PROTEINE  1,50  FIERE ALIMENTARI  PROTEINE  1,50  COLUL SALUM PROTEINE  1,50  CARBOIDRATI  1,50  CARBOIDRATI  1,50  CARBOIDRATI  1,50  COLORIEME  1,50  CARBOIDRATI  1,50  CALIBRE LIMITE 1,50  COLORIEME  1,50  CARBOIDRATI  1,50  CARBOIDRATI  1,50  CALIBRE LIMITE 1,50  CALIBRE LIMITE 1,50  CALIBRE LIMITE 1,50  CARBOIDRATI  2,00  PROTEINE  PROTEINE  2,00  PROTEINE		VEGETALE (GRASSI VEGETALI PALMA, COCCO E	
ALKERMES, LATTE, LECITINA DI SOIA, SALE, MALTO. N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GUI ALLERGENI PRESENTI  DENOMINAZIONE DI VENDITA  MARCHIO CODICE EAN  LOTTO GOMECE EAN  LOTTO BURRO E ALKERMES  CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) DO  TICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUGGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA  ALLERGENI  LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA  ALLERGENI  LIMITE 10 UFC/G  SALMONELLA  ALLERGENI  LIMITE 10 UFC/G  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UL LIMITE 10 UFC/CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM  CARASSI LI PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – KCal 252  GRASSI LI 1,50 LCUI SATURI CASSOIDATI J. 50,00 FIBRE ALIMENTARI J. 50,00 FIBRE ALIMENTARI J. 50,00 FIBRE ALIMENTARI J. 50,00 FIBRE ALIMENTARI J. 50,00		COLZA, MONODIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI,	
INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA  MARCHIO  ACQUOLINA IN BOCCA  CODICE EAN  BOS2570492930  LOTTO  G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE  QUADRATA CM 888  COLORE  BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE  BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE  CONSISTENZA  PESO NETTO  GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO  TIPO  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO  MATERIALE DEL COLLO  NUMERO DI CORFEZIONI PER COLLO  NUMERO DI CORFEZIONI PER PALLET (NS. STANDARD)  ETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHE RODE CANDE TRANCE  LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA  ALLERGENI  ALLERGENI  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE RACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SEMAPE  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTO PUO' CONTENER E TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SEMAPE  OGM  IL PRODOTTO NO CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTO PUO' CONTENER E TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SEMAPE  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – KCal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  33,00  POTEINE  9,00  FIREME ALIMENTARI  2,00  PROTEINE  3,50		LECITINA DI GIRASOLE), FECOLA DI PATATE,	
INFORMAZIONI ARTICOLO  DENOMINAZIONE DI VENDITA  TRANCIO TORTA DIPLOMATICA PZ. 20  MARCHIO  ACQUOLINA IN BOCCA  CODICE EAN  8052570492930  LOTTO  G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE  FORMA-DIMENSIONE  QUADRATA CM 8X8  COLORE  BIANCO IN SUPERFICIE  SAPORE  BIANCO IN SUPERFICIE  SAPORE  BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  CONSISTENZA  SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  PESO NETTO  GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO  TIPO  VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO  MILLER DI CONFEZIONI PER COLLO  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (INS. STANDARD)  TICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  LUGGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE  CONTA MICRORGANISMI  LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ALLERGENI  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARAC		ALKERMES, <b>LATTE</b> , LECITINA DI <b>SOIA</b> , SALE, <b>MALTO</b> .	
DENOMINAZIONE DI VENDITA  MARCHIO  ACQUOLINA IN BOCCA  CODICE EAN  8052570492930  COTTO  G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE  FORMA-DIMENSIONE  QUADRATA CM 8X8  COLORE  BIANCO IN SUPERFICIE  SAPORE  BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  CONSISTENZA  SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  PESO NETTO  GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO  TIPO  VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO  MATERIALE DEL COLLO  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  ETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ALLERGENI  COMMA  COMMA  DI L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENEN EN GRANSIMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  GRASSIS  DI CUI SATURI  6,50  CARDONI DI CUI SATURI  2,00  PROTEINE  3,50  PROTEINE  3,50		N.B. IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI GLI ALLERGENI PRESENTI	
MARCHIO CODICE EAN ROS2570492930 LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO E ALKERMES ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE			
CODICE EAN LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8 COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO E ALKERMES CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO BILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DEL COLLO NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) ETICHETTATURA SINGOLA MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUGGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CONTA MICRORGANISMI LIMITE 10 UFC/g SALMONELLA ASSENTE IN 25 g. L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, RRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SEMAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  UL PRODOTTO NON CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENER ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  IL PRODOTTO NON CONTENER ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  IL PRODOTTO NON CONTENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI SATURI CASOLO CARBOIDRATI J. 50,00  FICHEM ELIMENTARI J. 50,00  FICHEM ELIMENTORI J. 50,00  FICHEM ELIMENTORI J. 50,00  FICHEM ELIMENTORI J. 50,00  F			
LOTTO G/M/ COINCIDE CON LA DATA DI PRODUZIONE FORMA-DIMENSIONE QUADRATA CM 8X8  COLORE BIANCO IN SUPERFICIE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE BURRO E ALKERMES  CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DEL COLLO CARTONE ONDULATO  NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  PETICHETTATURA SINGOLA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  ALLERGENI L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI 11,50  DI CUI SATURI 6,50  CARBOIDRATI 33,00  PROTEINE 3,50		7	
FORMA-DIMENSIONE  COLORE  BIANCO IN SUPERFICIE  SAPORE  BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES  ODORE  BURRO E ALKERMES  CONSISTENZA  SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  PESO NETTO  GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO  TIPO  VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO  NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  ETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  T.M.C. / SHEL LIFE  CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ALLERGENI  ALLERGENI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  GRASSI  DI CUI SATURI  CARRONE  CARASI  DI CUI SATURI  CARRONE  CARASI  DI CUI SATURI  CARRONE  CARONE  DI CUI SATURI  CARONE  DI CUI SATURI  CARONE  CARONE  FIBRE ALIMENTARI  2,00  PROTEINE			
COLORE SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DEL COLLO CARTONIE ONDULATO NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1 NUMERO DI CARTONI PER PALLET (INS. STANDARD) PICHETTATURA SINGOLA MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C T.M.C. / SHEL LIFE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 500000 UFC/g SALMONELLA ASSENTE IN 25 g. ALLERGENI ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KI 1053 – KCAI 252  GRASSI DI CUI SATURI CARBOIDRATI J 33,00 DI CUI ZUCCHERI FIBRE ALIMENTARI 2,00 PROTEINE  SUPERFICIE E ALKERMES SUPERFICIE CACCCANTE, INTERNOS SUPERFICIE SALKERMES SUPERFICIE CACCCANTE, INTERNO SPUMOSO SUPERFICIE CACCCANTE, IN		· ·	
SAPORE BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES ODORE BURRO E ALKERMES CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DEL COLLO CARTONI PER POLLET (NS. STANDARD)  NUMERO DI CONFEZIONI PER PALLET (NS. STANDARD)  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  ALLERGENI L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  ENERGIA KJ 1053 – KCAI 252  GRASSI 11,50  OCARBOIDRATI 33,00  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI 33,00  PROTEINE 3,50	FORMA-DIMENSIONE	QUADRATA CM 8X8	
ODORE CONSISTENZA SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO MATERIALE DEL COLLO CARTONE ONDULATO NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1 NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) PICHETTATURA SINGOLA MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 10 UFC/g SALMONELLA ALLERGENI ALLERGENI ALLERGENI VALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – KCal 252  GRASSI DI CUI SATURI CARBOIDRATI J3,00 DI CUI ZUCCHERI FIBRE ALIMENTARI 2,00 PROTEINE  SALMONELNE  SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  GRAMMI 1500  VASSION 1,500  FIBRE ALIMENTARI 2,00  PROTEINE  VASSION 1,500  LIMITE 10 UFC/CA  SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO  FIBRE ALIMENTARI 2,00  PROTEINE  ASSOID AS	COLORE	BIANCO IN SUPERFICIE	
CONSISTENZA PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) FICHETTATURA MODALITA' DI CONSERVAZIONE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CONTA MICRORGANISMI ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA ALLERGENI ALLERGENI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g ENERGIA GRASSI CARBOLA SUPPRICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO GRAMMI 1500  VASSOIO IN SCATOLA FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  CARTONE ONDULATO  1  VASSOIO IN SCATOLA FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  LATONE ONDULATO  1  VASSOIO IN SCATOLA FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLA	SAPORE	BURRO, ZUCCHERO E ALKERMES	
PESO NETTO GRAMMI 1500  CONFEZIONAMENTO TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DEL COLLO CARTONE ONDULATO  NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  ETICHETTATURA SINGOLA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  ALLERGENI L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI 11,50  DI CUI SATURI 6,50  CARBOIDRATI 33,00  DI CUI ZUCCHERI 25,00  FIBRE ALIMENTARI 2,00  PROTEINE 3,50	ODORE	BURRO E ALKERMES	
TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DEL COLLO CARTONE ONDULATO  NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  ETICHETTATURA SINGOLA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  ALLERGENI L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI 11,50  DI CUI SATURI 6,50  CARBOIDRATI 33,00  DI CUI ZUCCHERI 25,00  FIBRE ALIMENTARI 2,000  PROTEINE 3,50	CONSISTENZA	SUPERFICIE CROCCANTE, INTERNO SPUMOSO	
TIPO VASSOIO IN SCATOLA  MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  MATERIALE DEL COLLO CARTONE ONDULATO  NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO 1  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD) 90  ETICHETTATURA SINGOLA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 500000 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  ALLERGENI L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  OGM IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI 11,50  DI CUI SATURI 6,50  CARBOIDRATI 33,00  PROTEINE 3,50	PESO NETTO	GRAMMI 1500	
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO  MATERIALE DEL COLLO  CARTONE ONDULATO  NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  ETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  T.M.C. / SHEL LIFE  CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ALLERGENI  CARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM  UPCOMO  UPCOMO  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  CRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO  CARTONE ONDULATO  1.   1.   1.   1.   1.   1.   1.   1.	CONFEZIONAMENTO		
MATERIALE DEL COLLO  NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  ETICHETTATURA  SINGOLA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE  70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI  LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  2,00  PROTEINE  SINGOLA  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHELLIFE  70 GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHELLIFE  70 GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C	TIPO	VASSOIO IN SCATOLA	
NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO  NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  ETICHETTATURA  SINGOLA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE  70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ALLERGENI  ALLERGENI  OGM  DI L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  GRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  SINGOLA  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TUMOS SINGOLA  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  LUOGO FRACTO  LUOGO FRACTO TEMP. MAX 24°C  LUOGO FRACTO TEMP. MAX 24°C  LU	MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	FILM TERMORETRAIBILE SIGILLATO	
NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)  ETICHETTATURA  SINGOLA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE  70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI  LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI  LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  G,50  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  SINGOLA  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  CARBOIDRATI  2,00  PROTEINE	MATERIALE DEL COLLO	CARTONE ONDULATO	
ETICHETTATURA  MODALITA' DI CONSERVAZIONE  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  T.M.C. / SHEL LIFE  70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI  LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI  LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  G,50  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  SINGOLA  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C  TO GG.  TIM. 25 Q.  TAMACT 25 Q.  TO GG.  TO GG.  TO GG.  TO GG.  TO GE  TO GE  TO GG.  TO GG.  TO GG.  TO GG.  TO GE  TO GG.  TO GE  TO GG.  TO GG.  TO GG.  TO GG.  TO GG.  TO GE  TO GG.  TO GG  TO GG  TO GO  TO	NUMERO DI CONFEZIONI PER COLLO	1	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE  T.M.C. / SHEL LIFE  70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ALLERGENI  ALLERGENI  COMM	NUMERO DI CARTONI PER PALLET (NS. STANDARD)	90	
T.M.C. / SHEL LIFE 70 GG.  CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  CONTA MICRORGANISMI LIMITE 500000 UFC/g  ESCHERICHIA COLI LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI 11,50  DI CUI SATURI 6,50  CARBOIDRATI 33,00  DI CUI ZUCCHERI 25,00  FIBRE ALIMENTARI 2,00  PROTEINE 3,50	ETICHETTATURA	SINGOLA	
CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ALLERGENI  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  ENERGIA  FINERGIA  ENERGIA  GRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  CONTA MICRORGANISMI  LIMITE 10 UFC/g  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  KJ 1053 – Kcal 252  11,50  6,50  CARBOIDRATI  33,00  DI CUI ZUCCHERI  25,00  FIBRE ALIMENTARI  2,00  PROTEINE	MODALITA' DI CONSERVAZIONE	LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO TEMP. MAX 24°C	
CONTA MICRORGANISMI  ESCHERICHIA COLI  LIMITE 10 UFC/g  SALMONELLA  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  OGM  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  6,50  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  LIMITE 500000 UFC/g  LIMITE 10 UFC/g  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  3 (5,00)  5 (5,00)  FIBRE ALIMENTARI  2,00  PROTEINE	T.M.C. / SHEL LIFE	70 GG.	
ESCHERICHIA COLI  SALMONELLA  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  LIMITE 10 UFC/g  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI;  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,  SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI  GENETICAMENTE MODIFICATI  5 (5)  6,50  5 (5)  6,50  7 (2)  7 (2)  8 (3)  9 (3)  9 (3)  9 (3)  10 (3)  11,50  11,	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
SALMONELLA  ALLERGENI  ALLERGENI  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  ASSENTE IN 25 g.  L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  4 J 1053 – Kcal 252  5 J 11,50 5 J 11,50 6,50 5 J 11,50 6,50 6,50 6,50 6,50 6,50 6,50 6,50 6	CONTA MICRORGANISMI	LIMITE 500000 UFC/g	
ALLERGENI  L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  CARBOIDRATI  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  L'ALIMENTO PUO' CONTENER TRACCE DI; ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  LI PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  3,50	ESCHERICHIA COLI	LIMITE 10 UFC/g	
ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  6,50  CARBOIDRATI  33,00  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SOIA E SENAPE  11, PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  6,50  5,50  7,00  8,50	SALMONELLA	ASSENTE IN 25 g.	
SOIA E SENAPE  IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  6,50  CARBOIDRATI  33,00  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  2,00  PROTEINE  SOIA E SENAPE  11, PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  4,50  5,50  11,50  25,00  FIBRE ALIMENTARI  2,00  3,50	ALLERGENI	L'ALIMENTO PUO' CONTENERE TRACCE DI;	
IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  11,50 DI CUI SATURI  6,50  CARBOIDRATI 33,00 DI CUI ZUCCHERI 25,00  FIBRE ALIMENTARI 2,00 PROTEINE 3,50		ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO,	
GENETICAMENTE MODIFICATI  VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g  ENERGIA  KJ 1053 – Kcal 252  GRASSI  DI CUI SATURI  6,50  CARBOIDRATI  33,00  DI CUI ZUCCHERI  FIBRE ALIMENTARI  PROTEINE  GENETICAMENTE MODIFICATI  33,00  2,00  FIBRE 3,50		SOIA E SENAPE	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g         KJ 1053 – Kcal 252           ENERGIA         KJ 1053 – Kcal 252           GRASSI         11,50           DI CUI SATURI         6,50           CARBOIDRATI         33,00           DI CUI ZUCCHERI         25,00           FIBRE ALIMENTARI         2,00           PROTEINE         3,50	OGM	IL PRODOTTO NON CONTIENE ORGANISMI	
ENERGIA       KJ 1053 – Kcal 252         GRASSI       11,50         DI CUI SATURI       6,50         CARBOIDRATI       33,00         DI CUI ZUCCHERI       25,00         FIBRE ALIMENTARI       2,00         PROTEINE       3,50		GENETICAMENTE MODIFICATI	
GRASSI       11,50         DI CUI SATURI       6,50         CARBOIDRATI       33,00         DI CUI ZUCCHERI       25,00         FIBRE ALIMENTARI       2,00         PROTEINE       3,50	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100/g		
DI CUI SATURI       6,50         CARBOIDRATI       33,00         DI CUI ZUCCHERI       25,00         FIBRE ALIMENTARI       2,00         PROTEINE       3,50	ENERGIA	KJ 1053 – Kcal 252	
CARBOIDRATI       33,00         DI CUI ZUCCHERI       25,00         FIBRE ALIMENTARI       2,00         PROTEINE       3,50	GRASSI	11,50	
DI CUI ZUCCHERI 25,00  FIBRE ALIMENTARI 2,00  PROTEINE 3,50	DI CUI SATURI	6,50	
FIBRE ALIMENTARI 2,00 PROTEINE 3,50	CARBOIDRATI	33,00	
PROTEINE 3,50	DI CUI ZUCCHERI	25,00	
	FIBRE ALIMENTARI	2,00	
SALE 0,50	PROTEINE	3,50	
	SALE	0,50	

Scheda tecnica del 26/09/2025