

SCHEMA TECNICA



DATA DI APPROVAZIONE: 14/11/2023

PRODOTTO DA: LABORATORIO PLASIR SNC

NEL LABORATORIO DI: VIA CLAUDIO TREVES 1/E, 40026, IMOLA, BOLOGNA

CONFEZIONATO DA: LABORATORIO PLASIR SNC

ORIGINE: ITALIA

DENOMINAZIONE: PARFAIT PISTACCHIO E CIOCCOLATO

CODICE PRODOTTO: 3.02.022

I NOSTRI INGREDIENTI

parfait al pistacchio (**panna** intera fresca, zucchero, tuorlo d'uovo, amido di mais, **latte** in polvere, destrosio, pistacchio puro) (63.64%), Biscotto Imolotto Classico (farina 00, saccarosio, amido **di** mais (3%), lievito baking, **burro**, **uovo**, sale), Topping Cioccolato (cacao amaro in polvere, **panna** intera fresca, acqua, zucchero, glucosio) (18.18%). PER GLI ALLERGENI VEDI INGREDIENTI IN GRASSETTO E SOTTOLINEATI. **PUÒ CONTENERE TRACCE DI: Uova, Glutine, Frutti a guscio / Noci, Semi di sesamo, Soia.**

ALLERGENI

ALLERGENI	PRESENZA/ASSENZA (+/-)	POSSIBILITÀ INVOLONTARIA DI CONTAMINAZIONE
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	+	SI
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	-	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	-	SI
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	+	SI
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)	+	NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO	-	SI
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	-	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI >10mg/kg O 10mg/l ESPRESSI COME SO2	-	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	-	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	-	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	-	NO
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	-	SI
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	-	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	-	NO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	PER 100g
ENERGIA	1623.03kJ 383.53kcal
GRASSI	24.05g
DI CUI:	
-ACIDI GRASSI SATURI	2.98g
CARBOIDRATI	36.31g
DI CUI:	
-ZUCCHERI	24.13g
-AMIDO	0.24g
FIBRE	0.24g
PROTEINE	5.33g
SALE	0.04g

CONFEZIONAMENTO: MATERIALI

SCATOLA IN CARTONE CONTENENTE 12 VASETTI DI VETRO

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ED USO

CONSERVARE A -18° SERVIRE A -18°

SHELF LIFE

12 MESI DALLA PRODUZIONE

HACCP: IL PRODOTTO È CONFORME AL REG. CE 852/2004.

PACKAGING: I MATERIALI DI IMBALLO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE PERTINENTE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL REG. CE 1935/2004 PER I MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI.