

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>NUTRIFREE CRUNCHY MIX TROPICALE</b> <b>40g</b>	<b>Codice</b> CER009
		<b>Rev.ne</b> 1
		<b>Emissione</b> 06/09/2022

### DATI GENERALI

EAN unità di vendita	8008696028058
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696028055
Denominazione:	Fiocchi di mais, soia e grano saraceno con frutta tropicale disidratata, senza glutine.
Peso:	40g
Shelf life (mesi):	12
Stabilimento di produzione:	Prodotto per NT FOOD S.p.A. via della Galeotta Loc. Tei 6/c, 55011 Altopascio (LU) Italy, nello stabilimento di: De Dageraad 15 5473HD Heeswijk - Paesi Bassi
Certificazioni:	Azienda certificata in conformità allo standard BRC

### INGREDIENTI

Fiocchi di mais 25%, uvetta 22% (uvetta 99,5%, olio di semi di girasole), fiocchi di **soia** 18%, banana disidratata a fette 10% (banana 76,3%, olio di cocco, zucchero), ananas disidratato in pezzi 9% (ananas 53,34%, zucchero, acidificante: acido citrico; conservanti: **anidride solforosa, metabisolfito di sodio**), cocco 8% (cocco, conservante: **anidride solforosa**), fiocchi di grano saraceno 4% (mais 60%, grano saraceno 30%, zucchero di canna, glucosio, sale), papaia disidratata in pezzi 4% (papaia 61,99%, zucchero, conservanti: **anidride solforosa, metabisolfito di sodio**).

### CONTAMINAZIONI CROCIATE

Può contenere tracce di **avena** e **frutta a guscio**.

### MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

### INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Presente in tracce
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti $\geq 10$ mg/Kg	Presente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

### PORZIONI

Peso porzione in g	40g
Numero di porzioni per confezione	1

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>  <b>NUTRIFREE CRUNCHY MIX TROPICALE</b> <b>40g</b>	<b>Codice</b> CER009
		<b>Rev.ne</b> 1
		<b>Emissione</b> 06/09/2022

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1738	21	695	8
Energia kcal	413	21	165	8
Grassi g	13	19	5,2	7
di cui acidi grassi saturi g	8,3	42	3,3	17
Carboidrati g	61	23	24	9
di cui zuccheri g	31	34	12	14
Fibre g	6,2	-	2,5	-
Proteine g	10	20	4,0	8
Sale g	0,1	2	0,04	1

Porzione di riferimento per valori nutrizionali:	40 g
--	------

### ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore

### MODALITA' DI UTILIZZO

### SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	12,00	12,00	3,00
Unità logistica	Cartone	12,50	39,50	19,50

### PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
20	12	8	96

### CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Caratteristica	Valore	U.m.
Allergene glutine	< 20,0	mg/kg
OGM (organismi geneticamente modificati)	Assenti	.
Carica batterica totale	< 100000	ufc/g
Muffe	< 1000	ufc/g
Lieviti	< 1000	ufc/g
Coliformi totali	< 10	ufc/g
Enterobatteri	< 100	ufc/g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g

	<p style="text-align: center;"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NUTRIFREE CRUNCHY MIX TROPICALE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>40g</b></p>	<b>Codice</b> CER009
		<b>Rev.ne</b> 1
		<b>Emissione</b> 06/09/2022

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Caratteristica</b>	<b>Descrizione</b>
Aspetto	mix di cereali e frutta
Colore	giallo, giallo chiaro e vari colori relativi alla frutta disidratata
Sapore	tipico del prodotto