

## Specifica prodotto

<b>Nome del prodotto:</b>	Classic 3,2 g Napolitaner	
<b>Denominazione dell'alimento:</b>	Fragranti wafer con crema alla nocciola (75%)	
<b>Condizione d'impiego:</b>	pronto per il consumo	
<b>Ingredienti:</b>	farina di <b>frumento</b> , olio di cocco, sciroppo di glucosio, zucchero, <b>nocciole</b> 9% nella crema, siero di <b>latte</b> in polvere, farina di <b>soia</b> , <b>latte</b> scremato in polvere, cacao magro, destrosio, estratto di malto <b>d'orzo</b> , agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sale, emulsionante lecitine di <b>soia</b> , bacche di vaniglia Bourbon, spezie	
<b>Indicazione degli allergeni:</b>	Contiene glutine (cereali), soia, latte e nocciole. Può contenere arachidi e mandorle.	
<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>		100 g
	energia	2.172 kJ
	energia	520 kcal
	grassi	27 g
	di cui acidi grassi saturi	20 g
	carboidrati	59 g
	di cui zuccheri	26 g
	proteine	7,8 g
	sale	0,33 g
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	tipico, privo di note e gusti estranei	
<b>Caratteristiche chimiche e fisiche:</b>	umidità	max. 2,5 %
	attività dell'acqua	max. 0,3
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Carica batterica totale aerobica	max. 10.000 cfu/g
	Enterobacteriaceae	max. 100 cfu/g
	E. coli	max. 10 cfu/g
	Lieviti	max. 100 cfu/g
	Muffe	max. 100 cfu/g
	Batteri solfito riduttori	max. 10 cfu/g
	Stafilococchi coagulase positivi	max. 10 cfu/g
	Salmonella	negativo per 25 g
	Listeria monocytogenes	negativo per 25 g
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	Il termine minimo di conservazione è di 18 Mesi alle seguenti condizioni: temperatura ambiente (max. 22°C), 30 - 70 % rh. Queste condizioni devono essere mantenute durante tutte le fasi di stoccaggio e trasporto.	
<b>Imballo primario:</b>	flow-pack di film plastico laminato e metallizzato	