



DENOMINAZIONE PRODOTTO	TIGELLE CRUDE (CRESCENTINE) INTEGRALI da pz 12/50
---------------------------	--

DESCRIZIONE	Tigelle crude INTEGRALE
-------------	-------------------------

INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo 00 (contiene GLUTINE), acqua, farina di GRANO tenero integrale macinata a pietra (contiene GLUTINE), LATTE, olio di semi di girasole alto oleico, strutto suino, lievito di birra, sale.
-------------	--

ISTRUZIONI PER L'USO	Consigli per l'utilizzo: togliere il prodotto dal frigorifero circa 1 ora prima del consumo per dare inizio alla lievitazione, cuocere nella tigelliera o negli appositi stampi per 3 min. a 200°C. Farcire all'interno con affettati e formaggi a proprio piacimento.  Prodotto soggetto a calo peso naturale
-------------------------	--

CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero da +3°C /+ 5°C. Consumare entro il (data indicata).
---------------	---

## CONFEZIONE DI VENDITA

	TI12INT	TI50INT	
Codice fatturazione	TI12INT	TI50INT	
Confezione	<b>12 tigelle g 370</b>	<b>50 tigelle g 1500</b>	
Imballo primario	Vaschetta sigillato in termoretraibile	Vassoio sigillato in termoretraibile	
Imballo secondario	Cartone/cassa	Cartone/cassa	
Durata prodotto	14 giorni	14 giorni	
Conf. per cassa	12	6	
Codice ean confezione			
Codice ean cartone			
Codice ean pallet	-		

## VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	Per 100 g	Per Pezzo
<b>Valore energetico</b>	279 kcal 1167 kJ	93 kcal 389 kJ
<b>Grassi</b>	5,5 g	1,8 g
<b>Di cui: acidi grassi</b>	2,4 g	0,8 g
<b>Carboidrati</b>	52,3 g	17,4 g
<b>Di cui: zuccheri</b>	1,6 g	0,5 g
<b>Proteine</b>	7,6 g	2,5 g
<b>Sale</b>	1,3 g	0,4 g

## ETICHETTATURA ALLERGENI

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE	1 SI/NO	2 NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	3 PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)	4 PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	GLUTINE	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/1 espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

1. la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
2. viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
3. la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. pur escludendo la presenza intenzionale e / o accidentalmente (contaminazione crociata) nel prodotto è indicata con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.

LA CARSENTA di Stefano  
Mazzoni & C. snc  
Via Genova 142  
41056 formica di Savignano s/P  
MO

# Scheda Tecnica di Prodotto