KOMPLET ITALIA	SCHEDA TECNICA	**KOMPLET ITALIA S.r.l.** Via E. Fermi, 4 24050 Grassobbio (BG) – ITALY +39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

DIA FROLLA kg 5

Denominazione di vendita	DIA FROLLA kg 5
Codice interno	**KES3031**
Descrizione commerciale	Mix per pasta frolla e frollini senza saccarosio, con edulcorante: maltitolo.
Codice a barre	4037157103854
Pallettizzazione	-
Ingredienti: Farina di **grano** tenero, edulcorante: maltitolo, **latte** scremato in polvere, sale, aroma naturale (contiene **latte**), aroma: vanillina.	
Shelf life	24 mesi
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e in confezione sigillata.
Quantità per confezione	5 Kg in cartone con foglio interno di PE per alimenti
AVVERTENZE: Con edulcorante (maltitolo). Senza zuccheri aggiunti. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi. Contiene piccole quantità di zuccheri naturalmente presenti (da frutta/latte)	

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)

	valore di riferimento/g	***valore limite/g***
Numero totale germi	---	50.000
Enterobacteriaceae	---	50
Escherichia Coli	---	---
Stafilococco coag. Positivo	---	----
Bacillus cereus	---	---
Spore sulfitoridutt. Clostrid.	---	---
Salmonella spp/25g	---	---
Lieviti	---	100
Muffe	---	100

Caratteristiche fisiche

Consistenza: polvere
Colore: bianco giallino
Odore: neutro
Sapore: neutro

Proprietà nutrizionali (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)		
Valore energetico	314 kcal	1325 Kj
Grassi	0,7 g	
di cui saturi	0,1 g	
Carboidrati	78,0 g	
di cui zuccheri	0,8 g	
Proteine	8,2 g	
Sale	0,338 g	
Fibre	2,8 g	
Sodio	---	

OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)
HACCP	Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04

Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte	x	
Frutta a guscio e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e sofiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So_2 totale		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale dell'azienda produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, prego contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it

Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva.

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data di ultimo aggiornamento: 03/12/2022 ps