

Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE) Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482 e-mail info@anticapasticceriadeidogi.com

MANUALE DI GESTIONE QUALITA'



COD. 024

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

| Rev. 10 Del 06.2024 COD. EAN: 8054934440243 NOME | e-mail into@anticapasticceriadei www.anticapasticceriadeidog | | | | | |
|--|--|---|-----------|----------|------------------------|--|
| NOME CATEGORIA DENOMINAZIONE LEGALE LATTE doctor in polvere, agenti lievitarini (carbonata acido di schola, controla calcido discolo, copamisti, plantamomonic), errore musico acidida (fosfati di scodio, scrioppo di sorbitolo, idrosspropiacellulosa), proteine del LATTE, sale, correttore di acidida (fosfati di scodio, scrioppo di sorbitolo, idrosspropiacellulosa), proteine del LATTE, sale, correttore di acidida (fosfati di scodio, acidio plotassio), addensante (aliginato di calcio), coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, ourcumina, caramello). N. PEZZI UNITA DENOMINAZIONE DENOMINA | Rev 10 Del 06 2024 | i.com | | | COD FAN: 8054934440243 | |
| DENOMINAZIONE LEGALE RONDOTO DOLCIARIO CONGELATO acqua, zucchero, MASCARPONE 10% (crema di LATTE pastorizzata, correttore di addità: acido lattico), farian di FRUMENTO, DVOV, oli er grassi parzialmenie idrogenati (grirasole, palma, cocco), grassi vegetali (croco, palmisti, palma), cascao, caffe solubile, sciroppo di glucosi, LATTE interio no polvere, ino Marsala, anido modificato, LATTE scremato in polvere, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), emulsionanti: E471, lectima di girasole, E472, E472, E472, electima di SOAL LATTOSIO, siero di LATTE dolce in polvere, aromi, caffè infilizzato, stabilizzanti (carragenina, acetato di calcio, didostati, fosfati di sodio, sciroppo di sorbitolo, dirossipropiciellulosa), proteine del LATTE, sale, correttore di acidità (fosfato di potassio), addensante (alginato di calcio), coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, carramello). N. PEZZI UNITA* PESO NETTO CONFEZIONE 1002 Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 Scatola in carto | | | | | | |
| PRODOTTO DOLCIARIO CONSELATO acquarization | | | | | | |
| Acquainterior Acquainterio | | | | | | |
| lattico, farina di FRUMENTO, JOVIO, oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), grassi vegetali (cocco, palmist), palma), cacao, caffé solubile, sciroppo di glucosio, LATTE intero in polvere, vino Marsala, amido modificato, LATTE scremato in polvere, agenti liverianti (carbonato acido di socio), carbonato acido di socio, carbonato acido, disodio, carbonato acido, sciroppo di provincia, carbonato acido, disodio, carbonato acido, socioppo, carbonato acido, disodio, carbonato acido, disodio, sciroppo di sorbiolo, idrossipropilcellulosa), proteine del LATTE, sale, correttore di acidità (fosfati di potassio), addensante (alginato di calcio), coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcumina, caramello). N. PEZZI UNITA' 10x120g. N. PEZZI UNITA' 10x120g. MBALLO 20s0. NEBALLO 30 Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 8 confezioni per stato 22 strati per bancale 176 confezioni in totale 176 confezioni in totale 176 confezioni in totale 1770 c | DENOMINAZIONE LEGALE | | | | | |
| scremato in polivere, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di somioni, emulsionanti. E471, lecitina di girasole, E472b, E472a, E472e, lecitina di SOIA; LATTOSIO, siero di LATTE dolce in polvere, aromi, caffè ilofilizzato, stabilizzanti (caragenina, acetta di calcio, difosfati, fosfati di sodio, sciropo di sorbitolo, idrospiporpicellulosa, proteine del LATTE, sale, correttore di acidità (fosfato di potalessio), addensante (alginato di calcio), coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, curcurinia, caramello). PESO NETTO CONFEZIONE PESO NETTO CONFEZIONE 12003 IMBALLO Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 8 confezione per strato 22 strati per bancale 176 confezioni in totale LAVORAZIONE DEL PRODOTTO PRODOTTO SHELF LIFE, CONSERVAZIONE, CONS | | lattico), farina di FRUMENTO , UOVO , oli e grassi parzialmente idrogenati (girasole, palma, cocco), grassi vegetali idrogenati (palma), destrosio, grassi vegetali (cocco, palmisti, palma), cacao, caffè | | | | |
| N-PEZZI UNITA' 10X120g IMBALLO Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 RATTO CONFEZIONE 200g RATTO CONFEZIONE Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 RATTO CONFEZIONE Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 RATTO CONFEZIONE Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 RATTO CONSUMO Product dalla miscelazione di ingredienti a freddo, farcitura, abbattimento -25°C, inscatolamento, etichettatura, verifica al metal detector, conservazione in cella -20°C. Tempo minimo di conservazione: 2 mesia -18°C Modalità di conservazione: 2 mesia -18°C SHELF LIFE, CONSUMO Modalità di conservazione: 2 conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla conservazione. Modalità di conservazione: 2 conservare in incongelatore a -18°C e consumare entro 3 qiorni. Non ricongelare. In accordo all'allegato II del Reg. 1169/2011 Si | INGREDIENTI | scremato in polvere, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), emulsionanti: E471, lecitina di girasole, E472b, E472a, E472e, lecitina di SOIA; LATTOSIO, siero di LATTE dolce in polvere, aromi, caffè liofilizzato, stabilizzanti (carragenina, acetato di calcio, difosfati, fosfati di sodio, sciroppo di sorbitolo, idrossipropilcellulosa), proteine del LATTE, sale, correttore di acidità (fosfato di potassio), addensante (alginato di calcio), coloranti (annatto, caroteni, riboflavina, | | | | |
| PESO NETTO CONFEZIONE 1200g | N. PEZZI UNITA' | | | | | |
| MBALLO Scatola in cartone alimentare mm:394x290xh80 | | | | | | |
| PALLETTIZZAZIONE B confezioni per strato 22 strati per bancale 176 confezioni in totale Prodotto dalla miscelazione di ingredienti a freddo, farcitura, abbattimento -25°C, inscatolamento, etichettatura, verifica al metal detector, conservazione in cella -20°C. Tempo minimo di conservazione: 12 mesì a -18°C Modalità di conservazione: 12 mesì a -18°C CONSUMO Tempo minimo di conservazione: 12 mesì a -18°C Modalità di conservazione: 12 mesì a -18°C consumare entro la data indicata sulla confezione. Modalità di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. Modalità di consumo: scongelare il prodotto per 3/4 ore a temperatura ambiente oppure in frigorifero en consumare entro 3 giorni. Non ricongelare. In accordo all'allegato II del Reg.1169/2011 Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati Crostace i e prodotti a base di crostacel Molluschi e derivati Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di sola Latte e prodotti derivati Sola e prodotti derivati Sola e prodotti derivati Seano e prodotti derivati Seano e prodotti derivati Seano e prodotti derivati Seano e prodotti derivati Seni di sesamo e prodotti derivati Anidride solfrosa e solfiti sup. 10 mg/kg TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle nomative vigenti Carica batterica totale Leviti e muffe Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Acid grassi saturi Carboidrati Zuccheri 17.70 Fibre 0.159 Proteine 2.99 | | <u> </u> | | | | |
| etichettatura, verifica al metal defector, conservazione in cella -20°C. Tempo minimo di conservazione: 12 mesi a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. CONSUMO Tempo minimo di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. Modalità di conservazione: conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare. Modalità di consumo: scongelare il prodotto per 3/4 ore a temperatura ambiente oppure in frigorifero e 44° per 12/14 ore, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare. In accordo all'allegato II del Reg.1169/2011 SI Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati Crostace i prodotti a base di rorstace! Molluschi e derivati Uova e prodotti a base di sarachidi Sola e prodotti de prodotti a base di sarachidi X Come ingrediente Arachidi e prodotti derivati X Come ingrediente Arachidi e prodotti derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X Come ingrediente Lupine derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X X Possibile contaminante Frutta a guscio e derivati X X Possibile contaminante | | 8 confezioni per strato 22 strati per bancale | | | | |
| etichettatura, verifica al metal defector, conservazione in cella -20°C. Tempo minimo di conservazione: 12 mesi a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. CONSUMO Tempo minimo di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. Modalità di conservazione: conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare. Modalità di consumo: scongelare il prodotto per 3/4 ore a temperatura ambiente oppure in frigorifero e 44° per 12/14 ore, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare. In accordo all'allegato II del Reg.1169/2011 SI Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati Crostace i prodotti a base di rorstace! Molluschi e derivati Uova e prodotti a base di sarachidi Sola e prodotti de prodotti a base di sarachidi X Come ingrediente Arachidi e prodotti derivati X Come ingrediente Arachidi e prodotti derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X Come ingrediente Lupine derivati X Come ingrediente Frutta a guscio e derivati X X Possibile contaminante Frutta a guscio e derivati X X Possibile contaminante | LAVORAZIONE DEL | | | | | |
| SHELF LIFE, CONSERVAZIONE, CONSUMO Modalità di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla conservazione: confezione. Modalità di consumo: scongelare il prodotto per 3/4 ore a temperatura ambiente oppure in frigorifero +4° per 12/14 ore, conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Non ricongelare. In accordo all'allegato il del Reg.1169/2011 Cereali contenenti diutine e prodotti loro derivati Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti da base di ova Pesce e prodotti da base di pesce Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti da base di soia X Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente X Possibile contaminante Come ingrediente Come ingrediente X Come ingrediente Come ingrediente X Possibile contaminante X | | | | | | |
| In accordo all'allegato II del Reg. 1169/2011 Si Careali contenenti glutine e prodotti loro derivati Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce Arachidi e prodotti a base di pesce Arachidi e prodotti a base di sioa Latte e prodotti de base di sioa Latte e prodotti derivati Sedano e prodotti derivati Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg Possibile contaminante Possibile contaminante Possibile contaminante Possibile contaminante Possibile contaminante Possibile contaminante Carea de terivati Senape e prodotti derivati Senape solfiti sup. 10 mg/kg Possibile contaminante Possibile contaminante Possibile contaminante Possibile contaminante Lideritation of the victory of | CONSERVAZIONE, | Modalità di conservazione: conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. Modalità di consumo: scongelare il prodotto per 3/4 ore a temperatura ambiente oppure in frigorifero | | | | |
| Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati Uova e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di uova Pesce e prodotti a base di pesce Arachidi e prodotti a base di arachidi X Possibile contaminante Soia e prodotti a base di soia X Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente X Come ingrediente Come ingrediente X Possibile contaminante | | In accorde all'allegate II del Deg 110 | 60/2011 | | I | |
| ALLERGENI Pesce e prodotti a base di pesce Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti derivati Lutte e prodotti derivati Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Seni di sesamo e prodotti derivati Seni di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg OGM Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Assente/25g Salmonella CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE Proteine Proteine Proteine Proteine Proteine Proteine Ax Possibile contaminante X Possibile contaminante X Possibile contaminante X Possibile contaminante Come ingrediente X Come ingrediente X Come ingrediente X Come ingrediente X Possibile contaminante Y Possibile contaminante Ax Possibile contaminante Ax Possibile contaminante 1 | | Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati | | X | | |
| ALLERGENI Soia e prodotti a base di soia Latte e prodotti derivati Frutta a guscio e derivati Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg OGM Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Assente/25g Salmonella Assente/25g CARATTERISTICHE CARATTERISTI | | Pesce e prodotti a base di pesce | | | _ | |
| Latte e prodotti derivati Fruta a guscio e derivati Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Sedano e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg OGM Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n. 1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Energia KJ – koal Grassi Totali Acidi grassi saturi Acid grassi saturi Carboidrati Acid grassi saturi Carboidrati Acid grassi saturi Carboidrati Acid grassi saturi Carboidrati Acid grassi saturi Duff, Segularia de la 1047-251 Grassi Totali Acid grassi saturi Acid grassi saturi Acid grassi saturi Duff, Segularia de la 1047-251 Carboidrati Duff, Segularia de la 1047-251 Carboidrati Duff, Segularia de la 1047-251 Carboidrati Duff, Segularia de la 1047-251 Duff, Segularia de la | ALLERGENI | | | | | |
| Frutta a guscio e derivati Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Seni di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg Possibile contaminante Possibile contaminate Possibile | | | | | | |
| Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg OGM Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE Proteine 1. Lupino e prodotti derivati X Possibile contaminante X Possibile contaminante X Possibile contaminante Y Possibile contaminante X Possibile contaminante X Possibile contaminante Y Possibile contaminante | | | | | | |
| Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg OGM Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Assente/25g Salmonella Assente/25g CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE Proteine Sedano e prodotti derivati X Possibile contaminante X Possibile contaminante X Possibile contaminante X Possibile contaminante Y Ax Possibile contaminante Ax Possibile contaminante 1040 A senticate ed è conforme al Regolamento CE 1.1000 ufc/g 4.1000 ufc/g 4.1000 ufc/g 4.100 ufc/g | | | | X | Possibile contaminante | |
| Senape e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg OGM Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Assente/25g Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE CARATTERISTICHE CARATTERIS | | | | | | |
| Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg | | | | ., | | |
| Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale | | | | | | |
| Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003 TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale | | | | X | Possibile contaminante | |
| TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Assente/25g Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi CARATTERISTICHE CARATTERISTICHE CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE Zuccheri Fibre Proteine Proteine 1.000 ufc/g <10 ufc/g | | Aniaride solforosa e solfiti sup. 10 m | ng/kg | <u> </u> | | |
| TRASPORTO: Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti Carica batterica totale Lieviti e muffe CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Assente/25g Salmonella Assente/25g Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE Fibre Proteine 1.100 ufc/g <100 ufc/ | OGM | i i | | | | |
| CARATTERISTICHE CARATTERISTICHE Escherichia Coli MICROBIOLOGICHE Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella Assente/25g Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CARATTERISTICHE CARATT | | | | | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + <100 ufc/g Assente/25g Salmonella Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE Lieviti e muffe Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + <100 ufc/g Assente/25g Assente/25g Assente/25g In 047-251 In 15g Acidi grassi saturi In 15g In 15g In 15g In 15g In 15g In 17,7g | TRASPURTU: | | | | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + <100 ufc/g Listeria Monocytogenes Assente/25g Salmonella Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE CHIMICO -FISICHE Fibre Proteine Stafilococco aureus coagulasi + <100 ufc/g Assente/25g Assente/25g Assente/25g Assente/25g 8.5g 25.9g 1047-251 15g 8.5g 25.9g 17.7g | | | | | | |
| MICROBIOLOGICHE Stafilococco aureus coagulasi + | CARATTERISTICALE | | | | | |
| Listeria Monocytogenes Assente/25g Salmonella Assente/25g Energia KJ – kcal 1047-251 Grassi Totali 15g Acidi grassi saturi 8.5g CARATTERISTICHE Carboidrati 25.9g CHIMICO -FISICHE Zuccheri 17.7g Fibre 0.15g Proteine 2.9g | | | | | | |
| Salmonella Assente/25g | IVIICKUBIULUGICHE | | | | | |
| Energia KJ – kcal 1047-251 15g | | | | | | |
| Grassi Totali 15g Acidi grassi saturi 8.5g CARATTERISTICHE Carboidrati 25.9g CHIMICO -FISICHE Zuccheri 17.7g Fibre 0.15g Proteine 2.9g | | | | | | |
| Acidi grassi saturi 8.5g CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE Zuccheri 17.7g Fibre 0.15g Proteine 2.9g | | | | | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE Zuccheri Fibre Proteine Carboidrati 25.9g 17.7g 0.15g 2.9g | | | | | | |
| CHIMICO -FISICHE Zuccheri Fibre 0.15g Proteine 2.9g | OADATTES:STICKE | | | | | |
| Fibre 0.15g Proteine 2.9g | | | | | | |
| Proteine 2.9g | CHIMICO -FISICHE | | | | | |
| | | | | | | |
| Sale 0.1g | | | | | | |
| | | Sale 0.1g | | | | |