

**INFORMACIÓN EMPRESA**

LE VENEZIANE – MOLINO DI FERRO

**INFORMACIÓN PRODUCTO**

|              |  |
|--------------|--|
| PRODUCTO:    | MUNARETTI  |
| CATEGORÍA:   | BISCOTTI E PRODOTTI PER DOLCI  |
| FORMATO:     | 250 gr   |
| DESCRIPCIÓN: | Producto de repostería horneado sin gluten. Producto específicamente formulado para celíacos<br>Producto específicamente formulado para celíacos |
| PROCEDENCIA: | ITALIA   |

**INFORMACIÓN LOGÍSTICA**

|                  |                         |          |
|------------------|-------------------------|----------|
| INFORMACIÓN CAJA | Nº de unidades por caja | 9 uds.   |
|                  | Peso bruto/neto         | 2,75 kg. |

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

|                  |   |
|------------------|---|
| ASPECTO EXTERIOR | Forma estilizada del logo de Molino di Ferro            |
| PERFUME          | Típico del maíz   |
| COLOR            | Color amarillo típico del maíz, dorado en la superficie |
| CONSISTENCIA     | Crujiente   |
| GUSTO            | Dulce, con sabor a maíz y mantequilla.                  |

**COMPOSICIÓN**

|               |   |
|---------------|---|
| INGREDIENTES: | Harina de maíz 44%, azúcar, almidón de maíz, jarabe de glucosa, mantequilla anhidra naturalmente sin lactosa (lactosa <0,1%)*, aceite de girasol, maltodextrina, fibra vegetal, gasificantes: carbonatos amónicos, carbonatos sódicos, difosfatos; sal, aromas, emulsionante: lecitinas de <b>soja</b> . *) El producto no contiene lactosa debido al proceso de elaboración de la mantequilla anhidra. |
| OGM:          | NO  |
| ALÉRGENOS:    | Leche Trazas de soja  |

**VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g**

| Energía kcal       | Grasas                   | 12 g | Carbohidratos           | 79 g | Proteínas | Sal    |
|--------------------|--------------------------|------|-------------------------|------|-----------|--------|
| 448 kcal / 1885 kJ | De las cuales, saturadas |      | De los cuales, azúcares |      | 3,6 g     | 0,72 g |
|                    | 5,8 g                    |      | 22 g                    |      |           |        |

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS**

|                  |         |              |            |                         |     |                         |  |
|------------------|---------|--------------|------------|-------------------------|-----|-------------------------|--|
| L. Monocytógenos | absente | Mohos        | <100 ufc/g | Staphilococco aureus    | <50 | Clostridium perfringens |  |
| Salmonella spp.  | absente | Levaduras    | <100 ufc/g | Staphilococco coagulasi |     | M1                      |  |
| Humedad          | < 4     | Materia seca |            | Ph                      |     | Aw                      |  |

**USO**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES | Producto sin restricción de uso, apto para celíacos, vegetarianos, ovo-lacto-vegetarianos, ovo vegetarianos, lacto-vegetarianos, veganos. Adecuado para dieta Halal y Kosher. |
| TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:      | Ambiente en un lugar fresco, seco y limpio.   |

# FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|            |          |
|------------|----------|
| VIDA ÚTIL: | 16 meses |
|------------|----------|

