

Preparato alimentare ad elevato contenuto proteico

PESO DICHIARATO: 50g a porzione

PAESE D'ORIGINE: Italia



VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI TEORICI MEDI	per 100 g	per 50 g
ENERGIA	1628 kJ 389 kcal	814 kJ 194,4 kcal
GRASSI	15,0 g	7,5 g
di cui acidi grassi saturi	12,0 g	6,0 g
CARBOIDRATI	8,0 g	4,0 g
di cui zuccheri	1,0 g	0,5 g
di cui polioli	- g	- g
FIBRE	24,0 g	12,0 g
PROTEINE	44,0 g	22,0 g
SALE	1,35 g	0,675 g

NOTA SUL CALCOLO DELLE INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

I dati riportati rappresentano il meglio della nostra conoscenza, tuttavia si fa presente che essi sono calcolati sulla base della formulazione e non sono frutto di analisi. Le informazioni nutrizionali sopra riportate sono dichiarate in conformità a quanto previsto dal Reg. (UE) 1169/2011, in particolare in termini di definizioni (allegato I), di contenuto (articolo 30, paragrafi 1 e 2), di espressione e presentazione (articoli 32, 33, 34 e allegato XV) e di calcolo (articolo 31). In particolare si specifica che:

- il valore energetico è calcolato mediante i coefficienti di conversione elencati nell'allegato XIV tenuto conto di tutti i nutrienti presenti e non solo di quelli dichiarati, quindi anche polioli ed acidi organici se presenti nella formulazione del prodotto;
- i valori dichiarati sono valori medi stabiliti sulla base del calcolo effettuato a partire dai valori medi riportati nelle schede tecniche degli ingredienti utilizzati, in conformità a quanto previsto all'articolo 31, par. 4, lett. b).

Per la dichiarazione nutrizionale sono state applicate le regole di arrotondamento riportate nella tabella 1 "delle Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale" pubblicate dal Ministero della Salute (DGSAN - Ufficio IV) del 16 giugno 2016, che si rifanno al "Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on Regulation (EU) No 1169/2011" pubblicate dalla Commissione Europea nel dicembre 2012.

INGREDIENTI

Proteine di FRUMENTO, amido di FRUMENTO modificato, olio di cocco, proteine di FRUMENTO idrolizzate, fibra di FRUMENTO, albume d'UOVO in polvere, proteine di pisello, emulsionante: mono- digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra.

CONTAMINAZIONI CROCIATE - ALLERGENI

Può contenere: SESAMO, SOIA, FRUTTA A GUSCIO e LATTE.

Il seguente elenco di sostanze che provocano allergie o intolleranze è conforme all'allegato II del Reg. (UE) n. 1169/2011	PRODOTTO		CROSS	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova	X			
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	X	
Frutta a guscio		X	X	
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X



DICHIARAZIONE ALLERGENI

Nell'ambito di un corretto sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP, il produttore valuta il rischio di contaminazioni crociate tra alimenti contenenti allergeni ed alimenti che non li contengono, adottando interventi finalizzati a ridurre tale rischio. Non sono escluse possibili contaminazioni crociate.

Se il cliente desidera rivendicare in etichetta l'assenza di talune sostanze allergeniche, deve avanzare esplicita richiesta così da prevedere specifiche procedure e analisi di laboratorio sul prodotto finito, applicate in seguito ad offerta commerciale.

DICHIARAZIONE ADDITIVI

In caso di utilizzo di additivi, si applica la legislazione vigente in materia di additivi alimentari nel rispetto dei limiti massimi consentiti: Reg. (CE) n. 1333/2008 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE OGM

Sulla base delle dichiarazioni dei fornitori delle materie prime, il prodotto non contiene, non deriva e non è costituito da organismi geneticamente modificati (OGM): il prodotto non è quindi soggetto alle disposizioni previste dal Reg. (CE) n. 1829/2003 e dal Reg. (CE) n. 1830/2003.

CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce solare.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 24 mesi

Il termine minimo di conservazione si riferisce al prodotto correttamente conservato in confezione integra. Il termine minimo di conservazione dovrebbe essere stabilito a seguito di prove di invecchiamento accelerato.