



Specifica prodotto

Prodotto: StayFit

Descrizione generale del prodotto: Barretta di frutta, frutta a guscio e semi oleosi

Ingredienti: frutta secca* (pere*, mele*, mango* 6%, banane*, fichi*, ananas* 3%, cranberries* 2%, bacche di goji* 1%, mirtilli* 0,4%), **mandorle*** 15%, succo di frutta concentrato* (mela*, mirtilli* 2%, ribes nero* 0,9%, melagrana* 0,9%, lamponi* 0,6%), semi di girasole* 9%, miele* 6%, semi di zucca*, **nocciole***, semi di lino*, fiocchi di cocco*, miglio*, amaranto*, succo d'acerola concentrato*, maltodestrina*, quinoa*, farina di riso*, olio di girasole*.

*Tutti gli ingredienti da agricoltura biologica.

Info allergeni: Contiene nocciole e mandorle. Può contenere glutine (cereali), altra frutta a guscio, soia e latte.

Informazioni aggiuntive: Prodotto in Italia.

Dichiarazione nutrizionale:

	28 g	100 g
energia	500 kJ	1.785 kJ
energia	120 kcal	427 kcal
grassi	5,8 g	21 g
di cui acidi grassi saturi	1,0 g	3,7 g
acidi grassi monoinsaturi	2,8 g	10 g
acidi grassi polinsaturi	1,7 g	6,0 g
carboidrati	12 g	44 g
di cui zuccheri	9,2 g	33 g
fibre	3,1 g	11 g
proteine	3,1 g	11 g
sale	0,02 g	0,06 g
vitamina E	1,9 mg	6,8 mg

Caratteristiche organolettiche: sapore tipico di frutta, frutta a guscio e semi oleosi

Caratteristiche chimico/fisiche: umidità max. 14 %

Caratteristiche microbiologiche:

Carica batterica totale aerobica	max. 100.000 cfu/g
Enterobacteriaceae	max. 1.000 cfu/g
E. coli	max. 10 cfu/g
Lieviti	max. 500 cfu/g
Muffe	max. 500 cfu/g
Clostridi solfito reductori	max. 100 cfu/g
Stafilococchi coagulase positivi	max. 10 cfu/g
Salmonella	negativo per 25 g

Wafer e specialità al cioccolato
Wafer and chocolate specialities
Gaufrettes et spécialités au chocolat
Waffeln & Schokoladespezialitäten



A. Loacker AG/Spa - I 39054 Unterinn
Auna di Sotto (BZ) South Tyrol – Italy
Tel +39 0471 344 000 - Fax +39 0471 344 050
info@loacker.com - www.loacker.com

Listeria monocytogenes
Bacillus cereus

negativo per 25 g
max. 500 cfu/g

**Termine minimo di
conservazione:**

Il termine minimo di conservazione è di 12 Mesi alle seguenti condizioni:
temperatura ambiente (max. 22°C), 30 - 70% rF