

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΙΤΑ ΤΑΨΙ 16 ΤΕΜΑΧΙΩΝ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:	<p>Ζάχαρη, Αλεύρι σίτου, Τροποποιημένο άμυλο, Κακάο αποβουτυρωμένο σε σκόνη (10-12% λιπαρά) (4%), Σοκολάτα τρίμμα (2%) (ζάχαρη, κακάομαζα, κακάο αποβουτυρωμένο σε σκόνη) (τουλάχιστον 32% στερεά κακάο), Βαμβακέλαιο, Διογκωτικά: πυροφωσφορικό νάτριο, διττανθρακικό νάτριο, Αλβουμίνη, Άπαχο γάλα σε σκόνη, Γαλακτωματοποιητές: πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων, μόνο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων, μονοελαϊκή πολυόξυ-αιθυλενο-σορβιτάνη, Άμυλο αραβοσίτου, Γλουτένη, Αλάτι, Αρωματικές ύλες,σιρόπι γλυκόζης,κιτρικό οξύ,σορβικό κάλιο, Ζάχαρη, Φυτικά έλαια (φοινικέλαιο), Φοινικοπυρηνέλαιο πλήρως υδρογονωμένο, Σοκολάτα σε σκόνη 22,5% [ζάχαρη, κακάο (20-22% λιπαρά) 32%], Ορρός γάλακτος σε σκόνη, Κακάο αποβουτυρωμένο σε σκόνη (10-12 % λιπαρά), Άμυλο αραβοσίτου, Φουντουκόπαστα, Γαλακτωματοποιητές: μόνο- & διγλυκερίδια λιπαρών οξέων, λεκιθίνη σόγιας, Αρωματικές ύλες.</p>
ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ:	ΓΛΟΥΤΕΝΗ,ΛΑΚΤΟΖΗ,ΣΟΓΙΑ ΚΑΙ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΗΣ(ΤΥΧΟΝ ΙΧΝΗ ΑΠΟ ΑΡΑΧΙΔΕΣ).ΣΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΔΕΝ ΕΧΟΥΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ Α ΥΛΕΣ.
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ:	Δίσκος ψηνόμενος,με καπάκι και κιβώτιο κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:	<p>Κολοβακτηρίδια <100cfu/g E.coli<100cfu/g S.aureus <100cfu/g Salmonella spp απουσία/25 g Listeria monocytogenes απουσία/25 g Ζύμες –μύκητες<10⁴cfu/g</p>
ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:	Σύμφωνα με τον 1881/2006/ΕΚ
ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:	Απουσία ξένων σωμάτων (Γυαλί, ξύλο, πλαστικό, μέταλλο κ.ά.)
ΧΡΟΝΟΣ ΖΩΗΣ: ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ:	<p>1)ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΤΟΥΣ – 5 ΓΙΑ 10 ΜΗΝΕΣ.ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΣΕ ΜΕΡΟΣ ΞΗΡΟ ΚΑΙ ΔΡΟΣΕΡΟ ΓΙΑ 30 ΗΜΕΡΕΣ.ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ 1 ΩΡΑ.</p>