

<b>HEINZ ITALIA SPA</b>  <b>Medical Food</b>	<b>SCHEDA TECNICA          PRODOTTO</b>	Agosto 2016
---	---	-------------



MARCHIO	BiAglut	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Ozzano Taro (Pr), Italy	
DENOMINAZIONE	<b>703821.00 STELLINE, 703797.00 GEMMINE, 703802.00 MICRON - f.to 250g</b>	
DESCRIZIONE PRODOTTO	La <b>Pasta Bi Aglut</b> è formulata con materie prime prive di glutine. <b>Alimento senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Notificato al Ministero della Salute.</b>	
INGREDIENTI	Amido di mais, fecola di patate, farina di <b>lupino</b> , emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Tipico del formato, assenza di polvere
	Colore	Giallo paglierino
	Odore, sapore	Tipico
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	Valore energetico	1496 Kj – 353 Kcal
	Proteine	4,8 g
	Carboidrati	76,5 g (di cui zuccheri 0,4 g)
	Grassi	2,3 g (di cui saturi 0,5 g)
	Fibra alimentare	4,1 g
	Sale	0,04 g
ALLERGENI	Il prodotto contiene: <b>LUPINO.</b>	
AVVERTENZE	<b>SENZA Latte, uova e glutine.</b>	
DURABILITA' E MODALITA' DI CONSERVAZIONE	24 mesi dalla data di produzione e confezionamento. Termine minimo di conservazione indicato con giorno, mese ed anno sulla confezione. Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore.	
QUANTITA' NOMINALE	250 g	
IMBALLAGGIO	Cartone contenente 12 confezioni da 250 g	
EAN	Stelline 8001040038062, Gemmine 8001040038512 Micron 8001040038413	
ITF	Stelline 8001040114537, Gemmine 8001040110416 Micron 8001040101650	
BANCALIZZAZIONE	65 cartoni da 12 confezioni da 250 g	
NORME PER LA COTTURA	Cuocere la pasta BiAglut in abbondante acqua salata in ebollizione (circa 1 litro di acqua per 100 grammi di pasta) per il tempo indicato sulla confezione (5/6 min)	