



RICE
& **RICE** RICE & RICE

DESSERT DI RISO GUSTO VANIGLIA

Dessert a base di Riso, gusto Vaniglia. Senza glutine.

Codice Prodotto: BEVRV0040

Codice Minsan: 973419195

Dalla deliziosa bevanda di riso Rice&Rice nascono i nostri dessert cremosi! 4 monoporzioni in confezione, 100% vegetale e dolcificato con solo sciroppo di mais, è un prodotto a lunga conservazione che non necessita di frigorifero, garantito senza glutine e inserito nel prontuario AIC. I dessert sono disponibili nei gusti: cacao, vaniglia e caramello.

INGREDIENTI

acqua, *sciroppo di glucosio da mais, *riso, *amido di riso, *olio di semi di girasole, gelificanti: carragenina e gomma di guar, sale, *aroma naturale di vaniglia.*biologico

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Peso netto (unità di vendita): 400,00 g
Peso lordo (unità di vendita): 446,00 g
Unità di vendita per cartone: 6
Peso lordo cartone: 2.780,00 g
Cartoni per piano: 8
Piani per pallet: 16
Cartoni per pallet: 128
Pezzi per pallet: 768
Altezza (unità di vendita): 6,00 cm
Larghezza (unità di vendita): 14,00 cm
Profondità (unità di vendita): 12,00 cm
Altezza (cartone): 6,40 cm
Larghezza (cartone): 29,00 cm
Profondità (cartone): 37,00 cm
Barcode (unità di vendita): 8018699022434
Barcode (cartone): 18018699022431

MATERIALE IMBALLAGGIO U.D.V...

Carta/Cartone: 10,00 g
Plastica: 40,00 g

MATERIALE IMBALLAGGIO CARTONE

Carta/Cartone: 88,00 g

LINGUE

Italiano, Inglese, Tedesco, Francese, Spagnolo, Olandese



CONFEZIONE
(4x100g) 400g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
Conservare a temperatura ambiente.

CONSIGLI DI UTILIZZO
Consumare freddo.

VITA DEL PRODOTTO DALLA
PRODUZIONE
8 mesi

LUOGO DI PRODUZIONE
Italia

ORIGINE MATERIE PRIME



Agricoltura UE/NON UE

APPORTO NUTRIZIONALE MEDIO

	Per 100g
ENERGIA KJ / KCAL	567 / 134
GRASSI	3,0
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	0,3
CARBOIDRATI	26,0
<i>di cui Zuccheri</i>	15,0
PROTEINE	0,5
SALE	0,20

RICICLA I TUOI RIFIUTI

Bicchiere: Plastica
Cluster: Carta
Sigillo: Alluminio

Nel corso del tempo, ricette e presenza in tracce di eventuali allergeni possono subire variazioni. Le informazioni sul nostro sito sono aggiornate continuamente, ma è possibile trovare in vendita versioni precedenti del prodotto, invitiamo quindi i consumatori allergici o intolleranti a far riferimento all'etichetta. Il controllo qualità Probios è a completa disposizione per informazioni: qualita@probios.it

FORNITORE/SUPPLIER: .	Si/No' Yes/No'	Nome specifico della sostanza ² / Specific name of substance ²	Presenza in tracce ³ / Traces present ³	Presenza nel sito ⁴ / Present at prod. site ⁴
NOME DEL PRODOTTO/PRODUCT NAME: DESSERT A BASE DI RISO GUSTO VANIGLIA UHT 400 g (4x100 g)				
ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE-ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC				
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	No		No	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products	No		No	No
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products	No		No	Si
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products	No		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products	No		No	No
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products	No		No	Si
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose	No		No	Si
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)	No		No	Si
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products	No		No	No
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products	No		No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products	No		No	No
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO ₂ of the final product	No		No	No
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products	No		No	No
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products	No		No	No

1-La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni? Tenere conto nella valutazione anche degli ingredienti composti es: cioccolato utilizzato come ingrediente e contenente lecitina di soia e latte in polvere, aromi contenenti maltodestrine di frumento. Compilare obbligatoriamente ciascun caso con un SI o un NO. Does the formulation of this product involve the intentional addition/use, in any production phase, of one or more of the substances listed in the allergen column (including processing aids, flavouring solvents and aids, additives, auxiliary materials, e.g. solvent oils)? Take account of added ingredients e.g.: chocolate as an ingredient, which contains milk protein and milk powder, and flavourings containing wheat maltodextrine. You must fill in each box with a YES or a NO.

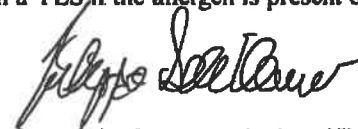
2-Nel caso di risposta positiva, è necessario indicare con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente al prodotto es. maltodestrine di frumento come supporto agli aromi, proteine del latte come ingrediente, lecitina di soia come additivo. In the case of a positive response, you must indicate the specific name of the intentionally added substance, e.g., wheat maltodextrine as a flavouring aid, milk protein as an ingredient, Soya lecithin as an additive.

3-Compilare obbligatoriamente la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata. This box must be filled in with a YES if it is possible to find accidental traces of allergens in the product (cross contamination) and with a NO if there is no risk of cross contamination.

4-Pur escludendo la presenza intenzionale e/o accidentale (contaminazione crociata) nel prodotto, indicare comunque con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo. Even after excluding the intentional and/or accidental (cross contamination) presence of allergens, indicate with a YES if the allergen is present on the production site, and with a NO if the allergen is not present on the site.

Data/Date: 29/05/17

Timbro e firma/Stamp and signature:



La presente scheda allergeni ha validità alla data di emissione. Il fornitore si impegna a comunicare, immediatamente e sotto sua responsabilità, ogni possibile futura variazione/ Il cliente ha l'onere di richiedere ulteriore scheda allergeni in caso di vendita successiva a quella presente./ The present allergens form is valid on the date of issue. The supplier is responsible for communicating any possible future variation immediately. The client is responsible for requesting further allergen forms in the case of the further sales.