



Ingredienti

Farina di grano tenero integrale 55%, farina di grano tenero 0, acqua, sale, lievito di birra

Provenienza delle farine: Italia

Allergeni	YES	NO	CC*
Glutine	+	-	-
Crostacei	-	-	-
Uova	-	-	+
Pesce	-	-	-
Arachidi	-	-	-
Soia	-	-	+
Latte	-	-	+
Frutta a guscio	-	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	-	-
Semi di sesamo	-	-	+
Diossido di zolfo e solfiti >10mg/kg	-	-	-

Può contenere tracce *

Parametro	Valore medio	Metodo
Attività dell'acqua libera a_w	0,35	Metodo interno
B1+ B2+ G1+ G2	<LR $\mu\text{g/Kg}$	ELISA
Muffe e lieviti	< 10 ufc/g	ISO 21527-1:2008

Valori nutrizionali – 100 g			
Valore energetico	KJ 1322	Carboidrati	63,7 g
	Kcal316	- di cui zuccheri	3,2 g
Grassi totali	2,5 g	Proteine	9,5 g
- di cui saturi	0,4 g	Sale	1,2 g

Lavorazione

Le fasi di lavorazione sono: impasto, cottura, taglio, essiccazione

Pagkaging	Dimensioni		Peso imballaggio
Coestruso e Film	Altezza	32 cm	10g
	Larghezza	13 cm	
	Profondità	7 cm	
Box	Altezza	30 cm	700 g
	Larghezza	39 cm	
	Profondità	39 cm	
- Pallet	Box per strato:	6	16-20 kg
	Numero strati	7	
	Box per pallet	42	

Codice Articolo	Codice EAN	Pz per ct	Peso netto
130	8012941 000409	12	400 g

Stoccaggio

Conservare in un luogo fresco ed asciutto non esporre al sole (temperatura ambiente)

Shelf- life

12MM