



Ingredienti

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
	0,20	
Attività dell'acqua libera a	<LR µg/Kg	Rapporti ISTISAN 96/34met.b pag 8
B1+ B2+ G1+ G2	< 10 ufc/g	ELISA
Muffe e lieviti		ISO 21527-1:2008

Valori nutrizionali – 100 g			
Valore energetico	KJ 1401	Carboidrati	65,8 g
	Kcal335	- 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 30cm	700 g
	Larghezza 39cm	
	Profondità 39cm	
	Box per strato: 67	
- Pallet	Numero strati 42	16-20 kg
	Box per pallet	

Codice Articolo	Codice EAN	Pz per ct	Peso netto
129	8012941 000300	12	400 g

Stoccaggio

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

Shelf- life

12MM