CROSTINI ai CEREALI

Parametri tecnici
- *Peso netto confezione:* **100 g**
- *Diametro indicativo:* **2-3-cm**

Informazioni logistiche
- *Codice prodotto:10.051*
- *EAN / Codice a barre: 8033224479927*
- *Cartone da:* **16 confezioni**
- *Dimensioni cartone:* **L30xP40xH17 cm**
- *Peso lordo cartone:* **1,900kg**

Palletizzazione:
- *Strati* per pallet: **7**
- *Colli per strato*: **8**
- *Totale colli per pallet*: **56**
- *Peso lordo pallet:* **120 kg**
- *Altezza pallet:* **154 cm**

CROSTINI INTEGRALI è un prodotto da forno secco
Lavorazione artigianale

INGREDIENTI: Farina di **frumento** tenero tipo "0", acqua, farina integrale di **segale**, olio di oliva, cruschello di **frumento** tenero, fiocchi di **segale**, fiocchi di **farro**, fiocchi di **avena**, farina d**'orzo** maltato, fiocchi di mais, semi di girasole, semi di miglio, semi di **sesamo**, semi di lino, lievito naturale essiccato di frumento tenero, zucchero, sale, acido ascorbico.

ALLERGENI: Contiene glutine e sesamo, può contenere tracce di **SOIA**, Senape e lupino. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

Shelf-life
•**Durata:** 180 giorni dalla data di produzione
•**Definizione lotto:** anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071
•**Materiale imballo:** Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere la confezione dopo l'uso

MODALITA' D'USO
Prodotto pronto al consumo, ideale come snack, base per bruschettine, accompagnamento a zuppe e insalate

Caratteristiche fisiche e organolettiche
ASPETTO: crostini dorati, croccanti con puntinatura di cereali
SAPORE: gradevole, tipico del pane tostato con note di cereali
COLORE: dorato intenso

VALORI TECNICI
Si attesta che la fornitura è conforme
-ai requisiti del decreto legislativo n. 193/07
-alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione umana.
-Alla vigente normativa di legge in materie di micotossine
-alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica
DICHIARAZIONE OGM: produzione senza OGM

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g		Riferimento adulto per 100g
Energia	1690 kj 398 Kcal	8400 kj 2000 Kcal
Grassi	11,2 g	70 g
di cui saturi	1,0 g	20 g
Carboidrati	61,2 g	260 g
di cui zuccheri	3,9 g	90 g
Fibre	8,2 g	
Proteine	11,8 g	50 g
Sale	1,2 g	6 g

STANDARD MICROBIOLOGICI		
Carica batterica	<1.000.000 ufc/g	
Coliformi totali	<1000 ufc/g	
Muffe e lieviti	<5000 ufc/g	
Salmonella	Assenti /25g	
STANDARD CHIMICI (valori Medi)		
Proteine	8.2 - 8.5	%s.s.
Carboidrati	56 - 57	%s.s.

PARAMETRI FISICI

Filth test	Sulle farine	Frammenti o insetti vivi	<50 frammenti/50g su 6 u.c
		Peli roditori	<1 pelo/so su 6 u.c

PARAMETRI CHIMICI

Micotossine	Sulle farine	Afatossine B1	< 2 mg/kg
		Afatossine B1+B2+G1+G2	< 4 mg/kg
Analisi periodiche		Analisi microbiologiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore. Le analisi fisiche e chimiche delle farine sono inviate dai fornitori	

Note:
Gli allergeni sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 169/2011 del parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011 Operiamo in regime di autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP ed in accordo al reg. CE 852/853/2004

INQUADRA E SCARICA IL CATALOGO IN PDF

FORNO LO CONTE SRLS - Via San Nicola a Trignano snc, - 83031 Ariano Irpino (AV) - P.iva 02917410645
Tel +39 0825 876425 - info@fornoloconte.it - www.fornoloconte.it