CROSTINI INTEGRALI



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

Informazioni logistiche
- *Codice prodotto:* **10.045**
- *EAN / Codice a barre:* **8033224479934**
- *Cartone da:* **16 confezioni**
- *Dimensioni cartone:* **L30xP40xH17 cm**
- *Peso lordo cartone:* **1,9 kg**

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 integrale 55% Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, sale, olio di oliva lievito madre, farina di **FRUMENTO** maltato, lievito di birra

ALLERGENI: Contiene glutine, 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 sostituto del pane o base per bruschettine

Caratteristiche fisiche e organolettiche
ASPETTO: crostini dorati, croccanti
SAPORE: gradevole, tipico del pane tostato integrale
COLORE: bianco giallastro

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	1703 kj 403Kcal	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	4,7 g	90 g
Fibre	9,2 g	
Proteine	10,8 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