TARALLI INTEGRALI

Parametri tecnici	
Peso confezione	250 g
Misure confezione	L4xP10xH15 cm

Informazioni logistiche	
Codice prodotto	10.043
EAN	8033224479606
Confezione x cartone	12
Dimensione cartone	L30xP40xH17 cm
Peso lordo cartone	3,300 kg

Palettizzazione:	
Strati per pallet	7
Cartoni per strato	8
Cartoni per pallet	56
Peso lordo pallet	185 kg
Altezza pallet	154 cm

I TARALLI INTEGRALI del FORNO LO CONTE, sono ottenuti mediante lavorazione di farina integrale di frumento, con aggiunta di olio extravergine di oliva, successiva bollitura e cottura in forno. Caratterizzato da consistenza friabile, colore bruno dorato e aroma tipico dei cereali integrali.

INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO** integrale (80%), farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, olio extra vergine di oliva (10%), finocchietto (1%) sale

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

Shelf-life
•**Durata:** 300 giorni dalla data di produzione
•**Definizione lotto:** anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071
•**Materiale imballo:** Confezionato in sacchetti idonei al contatto alimentare conformi alla normativa vigente.

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

MODALITA' D'USO
I taralli sono perfetti per essere gustati come snack da soli o accompagnati da formaggi, salumi o olive.

Caratteristiche fisiche e organolettiche
ASPETTO: Taralli di forma circolare irregolare
SAPORE: Equilibrato, aromatico, con tipiche note integrali
ODORE: Gradevole, caratteristico dei prodotti
COLORE: Marrone dorato con tonalità tipiche della farina integrale
CONSISTENZA: friabile e croccante

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	1850 kj 440 Kcal	8400 kj 2000 Kcal
Grassi	15 g	70 g
di cui saturi	2,2 g	20 g
Carboidrati	62 g	260 g
di cui zuccheri	2,5 g	90 g
Fibre	8 g	
Proteine	11 g	50 g
Sale	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