PANATURA PRONTA

INFORMAZIONI COMMERCIALI

Cod. Articolo: **PN250**	*Descrizione Art.*: **PANATURA PRONTA 500gr**		*Codice EAN:* **8033224479774**	*Iva*: **4%**	*Shelf-life:* ***360gg***
Confezioni x crt: ***12***	*Dim. Crt:* **L30 P40 H17**	*Peso crt:* **6,00**	*Crt x strato:* **8**	*CRT per pallet:* **64**	*Peso pallet:* **125kg**

Informazioni generali

NOME PRODOTTO	PANATURA PRONTA
Confezione	Sacchetto
Peso	500 gr – 1kg – 5 kg
Ingredienti	Farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di grano d'uro, olio di girasole, sale, lievito di birra essiccato, acido sorbico
allergeni	Contiene glutine, può contenere tracce di soia,Senape e lupino. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.
Descrizione	Ottenuto dalla tostatura di prodotto panificato appositamente realizzato. Di granulometria media e colore giallo. Particolarmente friabile, ideale per la preparazione di alimenti panati.
Shelf-life	360 gg
Conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto
Requisiti organolettici	Polvere granulare d'orata – odore delicato del pane – colore giallo
Trattamento del prodotto	Prodotto è pronto per essere consumato. Ideale per la preparazione di alimenti panati, carne, pesce e verdure
Dichiarazioni OGM	Prodotto senza materie OGM
Composizione imballo	Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

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

PARAMETRI CHIMICI			
Micotossine	Sulle farine	Afatossine B1 Afatossine B1+B2+G1+G2	< 2 mg/kg < 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	

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g		Porzione 80g	Rifer. adulto per 100g
Energia	1202 kj 286Kcal	961 kj 228Kcal	8400 kj 2000 Kcal
Grassi	5,4 g	4,32 g	70 g
di cui saturi	0,9 g	0,72 g	20 g
Carboidrati	49,2 g	39,3 g	260 g
di cui zuccheri	8,4 g	6,7 g	90 g
Fibre	3,0 g	2,4 g	
Proteine	9,8 g	7,8 g	50 g
Sale	1,2 g	0,9 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.

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