

## SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<b><i>CRUNCHY QUINOA &amp; MIRTILLO ROSSO BIO</i></b> Agglomerati tostati di fiocchi d'avena, farro, quinoa soffiata e mirtillo rosso.
CODICE	<b><i>1318</i></b>
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. PROTEGGERE DA SBALZI REPENTINI DI TEMPERATURA

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Fiocchi d'*Avena Sativa L.* piccoli Bio; Quinoa soffiata biologica; Mirtilli rossi biologici (zucchero di canna, olio di girasole); Fiocchi di *farro* Triticum Spelta L.; Farina integrale di *farro*; Miele Millefiori biologico; Olio di girasole deodorato biologico; Sciroppo di *riso* bio (farina di *riso*; acqua).

***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142*** - Può contenere tracce di *soia, lupino, frutta a guscio, altri cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

***Prodotto UE/NON UE***

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 L
Quantità nominale	2,5 kg
Cartone	
Peso lordo	2,8 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: tonalità beige-dorata

Odore: Caratteristico, esente da odori estranei

Sapore: Caratteristico, esente da sapori estranei

### DOSAGGIO E IMPIEGO

Impiegato come variegatura o farcita di gelato , yogurt e semifreddi

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità	< 0,05 %
Acidità in acido oleico	< 0,3 %
Indice di perossidi	< 1meqO2/Kg
Metalli pesanti	Pb < 0,013 mg/kg Cd < 0,05 mg/kg

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	≤ 5030 UFC/g
Lieviti	≤ 124 UFC/g
Muffe	≤ 124 UFC/g
E. Coli	< 5 UFC/g
Coliformi totali	<2 UFC/g
Enterobatteri	<220 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1598 kJ / 382,25 kcal  
Grassi: 12,49 g  
- di cui acidi grassi saturi: 1,52 g  
  
Carboidrati: 47,8 g  
- di cui zuccheri: 11,48 g  
Proteine: 6,63 g  
Fibre : 5,44 g  
Sale: 0,01 g