





Rev. 22/12/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	CRUNCHY AL CACAO BIO Muesli croccante con Avena e Cacao (miscela di cereali e frutta secca)
CODICE	1344
SHELF-LIFE	Un anno 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* Bio; Sciroppo d'agave bio; Sciroppo di mais bio; Olio di girasole bio; Cocco essiccato bio; Cacao bio in polvere; **Farro** soffiato bio.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di latte; frutta a guscio e semi di sesamo.

Prodotto UE/NON UE

Confezione	Sacchetto alimentare in scatola di cartone.
Quantità nominale	4,5 Kg
Cartone	
Peso lordo	4,96 Kg



UNICA BIO SRL VIA MARTONI 44 47122 FORLI'(FC)



Rev. 22/12/2018

Dimensioni unità vendita	h 23cm; L 23cm; profondità 46 cm.
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: tonalità marroncino.

Odore: Caratteristico, esente da odori estranei Sapore: Caratteristico, esente da sapori estranei

DOSAGGIO E IMPIEGO

Impiegato come variegatura o farcitura di gelato, yogurt e semifreddi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO



UNICA BIO SRL VIA MARTONI 44 47122 FORLI'(FC)



Rev. 22/12/2018

 $\begin{array}{lll} \mbox{Umidità} & <0.05~\% \\ \mbox{Acidità in acido oleico} & <0.3~\% \\ \mbox{Indice di perossidi} & <1\mbox{meqO2/Kg} \\ \mbox{Metalli pesanti} & \mbox{Pb} <0.013~\mbox{mg/kg} \\ \mbox{Cd} <0.05~\mbox{mg/kg} \\ \end{array}$

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	

22 FORLI'(FC) Rev. 22/12/2018

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1988 kJ / 475 kcal

Grassi: 20g

- di cui acidi grassi saturi: 5,6g

Carboidrati: 60g

- di cui zuccheri: 19g

Proteine: 9,5g Fibre: 8,3 g Sale: 0,01g