

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	FROLLINI SENZA GLUTINE VEGAN <i>Biscotto senza glutine vegano.</i>
CODICE	1377
SHELF-LIFE	12 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Tenere al riparo dai raggi del sole.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO	
Ingredienti: Farina di Mais, Fibra di Mais, Fibra di Piselli, Sale, Gassificante: bicarbonato di sodio e d'ammonio, Emulsionante: Lecitina di Soia . Conformi ai Reg. CE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, D.Lgs 267/2003 All.B e successivi emendamenti.	
Confezione	Cartone da 2,28 kg (n°12 x 190g)
Quantità nominale	2,28 kg
Peso lordo	
Dimensioni unità vendita	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Frollino
Colore: Caratteristico
Sapore: Dolce

CARATTEISTICHE CHIMICHE

Umidità <6%
Deossinivalenolo <500ug/kg
Zearalenone <50 ug/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Mesofili Aerobici
Enterobatteri
Escherichia Coli
Salmonella
Muffe e Lieviti
S.Aureus

I criteri microbiologici raccolti nella "Reglamentación Técnico Sanitaria de galletas" attualmente in vigore (Real Decreto 135/2010 del 12 Febbraio) sono stati derogate, pertanto non è possibile stabilire dei precisi parametri microbiologici.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO
Energia: 1959 kJ / 467 kcal Grassi: 18 g - di cui acidi grassi saturi: 2,0 g - di cui acidi grassi monoinsaturi: 14g - di cui acidi grassi polinsaturi: 2,0g Carboidrati: 70 g - di cui zuccheri: 20 g Fibre: 5,6g Proteine: 3,4 g Sale: 0,95 g Sodio: 0,38g