Descrizione del prodotto

Prodotto intermedio di panificazione crudo, con mix cereali e semi. Prodotto surgelato, da consumarsi previa cottura.

Ingredienti

Farina di **GRANO** tenero tipo "0" 51%, acqua, margarina vegetale [grasso vegetale (palma), acqua, olio vegetale (girasole), sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico], mix di semi e cereali 6% (semi di lino, semi di **SESAMO** decorticato, semi di girasole, semi di **SOIA**, fiocchi d'**AVENA** 20%, fiocchi di **FARRO** 1%), saccarosio, miscela con farina di malto tostato ed estratto di malto 1,6% (farina precotta di **GRANO** tenero 72%, farina di malto tostato di **GRANO** tenero 22%, estratto di malto (malto d'**ORZO**, acqua)), lievito di birra, sale.
Può contenere **SENAPE**, **LATTE**.

Caratteristiche microbiologiche

E. Coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi coaugulasi +	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella Spp	Assente/25g

Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)

Energia	1124 kJ/267 kcal
Grassi	8,2 g
di cui acidi grassi saturi	3,9 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	3,5 g
Proteine	8,3 g
Sale	1,4 g

Caratteristiche fisiche

Schiocco multicereali 65g
Peso netto: 3500g
Codice Acquaviva: PASC03; Codice EAN: 8014240902323

Imballo

Scatola di cartone ondulato (doppia onda) contenente 4 sacchi di PP coex + PE (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04- DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni).
Dimensioni cartone: 400 mm x 300 mm x 160 mm (Lu x La x H)
Fila Pallet contenente 8 cartoni. Euro Pallet contenente 80 cartoni.
Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1750 mm

Conservazione

Conservare a temperatura uguale o inferiore ai -18 °C.
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C.

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura non superiore ai –18 °C.

Modalità di utilizzo

Cuocere il prodotto alla temperatura di 175/180 °C per 22-24 minuti con 1 secondo di vapore.

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

Soggetti allergici e/o intolleranti	***Si/No***	***Soggetti allergici e/o intolleranti***	***Si/No***
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	Si	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

Stili di vita alimentari	***Si/No***
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

Allergene	***Presenza***	***Possibile contaminazione***	***Ingrediente***
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	no		
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	si		Mix di semi e cereali
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		si	
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati	no		
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	si		Mix di semi e cereali
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		