



FARRO INTEGRALE AL LAMPONE

Semilavorato per prodotti dolciari a base di farina di grano farro integrale con fiocchi di lampone.



NO OGM

Ingredienti

Farina di **grano farro** integrale, fiocchi di lampone 3% (purea di lampone 80%, fibre di mela, aroma naturale di lampone, concentrato di ravanelli e carote), acido L-ascorbico.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Energia	1492kJ - 354kcal
Grassi	3,60 g
> di cui saturi	0,50 g
Carboidrati	63,20 g
> di cui zuccheri	1,20 g
Fibre	8,00 g
Proteine	12,50 g
Sale	0,07 g

Modalità di consegna



1 KG

Impiego

Questo preparato è adatto alla preparazione di biscotti, muffin e altri prodotti dolciari a corta lievitazione.

Caratteristiche microbiologiche-chimiche

Carica batterica totale	< 1.000.000 UFC/g	UNI EN ISO4833 (2004)
Lieviti e Muffe	< 1.000 UFC/g	ISO 21527-2 (2008)
E. Coli	< 100 UFC/g	ISO 16649-2 (2001)
Stafilococcus aureus	< 100 UFC/g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Bacillus Cereus	< 1.000 UFC/g	-
Salmonella spp.	Assente in 25 g	UNI EN ISO 6579 (2008)
Microtossine	<i>Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg. CE 1881/2006 e S.M.I.)</i>	

Allergeni

	presenza nel prodotto	contaminazione crociata accidentale
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	presente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente	non possibile
Uova e prodotti a base di uova	assente	non possibile
Pesce e prodotti a base di pesce	assente	non possibile
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente	non possibile
Soia e prodotti a base di soia	assente	possibile
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	assente	non possibile
Frutta a guscio	assente	possibile
Sedano e prodotti a base di sedano	assente	non possibile
Senape e prodotti a base di senape	assente	non possibile
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	assente	possibile
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO ₂	assente	non possibile
Lupini e prodotti a base di lupini	assente	non possibile
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente	non possibile

Conservazione

Il presente prodotto deve essere conservato in un luogo fresco ed areato ad una temperatura inferiore a 20°C e con una umidità relativa <65%. Per prodotto consegnato in bancali: rimuovere il cellophane protettivo. Il termine minimo di conservazione è di 6 mesi.

Packaging

Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).