

# 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            | Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg. CE 1881/2006 e S.M.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 <sub>2</sub>            | 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).