



TIPO "1" AL RIBES NERO

Semilavorato per prodotti dolciari a base di farina di grano tenero tipo "1" con fiocchi di ribes nero.

**NO OGM**

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "1", fiocchi di ribes nero 3% (purea di ribes nero 80%, fibre di mela, aroma naturale di ribes nero).

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Energia	1454kJ - 343kcal
Grassi	1,60 g
> di cui saturi	0,40 g
Carboidrati	67,30 g
> di cui zuccheri	1,50 g
Fibre	3,10 g
Proteine	12,20 g
Sale	0,1 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

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

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).