



Farina di orzo maltato biologica

Nr. Articolo: 3741

Descrizione prodotto:

Prodotto ottenuto dalla macinazione di orzo maltato con potere

enzimatico del prodotto stesso Colore: Odore

bianco - marrone

Tipico del malto

Sapore: Tipico

chiaro

SPECIALITÀ: CEREALI BIOLOGICI MACINATI A PIETRA NATURALE

Utilizzo:

per prodotti da forno

Ingredienti:

Farina di orzo maltato biologica - origine UE Parametri chimico fisici e reologici:

Valore medio Unità Tolleranza Metodo

Umidità Ceneri 7,0 % < 8,0 MI01 rev.01 1,6 % AOAC 923.03

Granulometria

Setaccio

<200 µ

99 %

Parametri microbiologici:

Unità Valore medio Metodo

Conta totale Lieviti Muffe E.Coli Beta-glucuronidasi + ufc/g <1000000 ISO 4833-1 ufc/g <10000 ISO 21527-2 ufc/g <10000 ISO 21527-2 ufc/g <100 ISO 16649-2

Salmonella

ufc/g assente in 25g ISO 6579

Valori nutrizionali medi / 100 g: REG. (UE) 1169/2011

Valore medio Unità

Enrergia

1489/352 kJ-kcal/100g

Grassi

2,7 g/100g 0,5 g/100g

di cui grassi saturi Carboidrati

66 g/100g

di cui zuccheri

6,4 g/100g 10 g/100g

Fibre Proteine

11 g/100g

Sale

<0,01 g/100g

Sacchi in carta multistrato 25kg

Scadenza: 6 mesi

Condizioni di stoccaggio: Stoccare in luogo fresco ed asciutto - max. 22°C

Imballo:

Gli imballaggi sono in conformitá al: DM 21.03.73 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; Dir 94/62/CE e successive modifiche; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e successive modifiche.

Residui Pesticidi

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi.

OGM

Prodotto geneticamente non modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

ARINE ALTERNATIVE AL FRUMENTO MACINATE IN PUREZZA





BURATTO TIPO 2º autentica farina macinata a pietra naturale



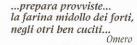
















SPECIALITÀ: CEREALI BIOLOGICI MACINATI A PIETRA NATURALE

Contaminanti:

Il prodotto è conforme ai limiti stabiliti nel REG. (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche.

Etichettatura:

REG. (UE) 1169/2011

Dichiarazione HACCP:

Il prodotto è stato fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

Nota

I valori analitici possono variare secondo la provenienza e l'anno di raccolta

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di

arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio e prodotti a base di

frutta a guscio (mandorle

(Amygdalus communis L.),

nocciole (Corylus avellana), noci

(Juglans regia), noci di acagiù

(Anacardium occidentale), noci

pecan (Carya illinoiesis

(Wangenh.) K. Koch), noci del

Brasile (Bertholletia

excelsa), pistacchi (Pistacia vera),

noci macadamia o noci del

Queensland (Macadamia

ternifolia) e prodotti derivati.

Sedano e prodotti a base di

sedano

Senape e prodotti a base di

senape

Semi di sesamo e prodotti a base

di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in

concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come

So2

Lupini e prodotti a base di lupino

Molluschi e prodotti a base di

molluschi

ARINE ALTERNATIVE AL FRUMENTO MACINATE IN PUREZZA





BURATTO TIPO 26 autentica farina macinata a pietra naturale







