



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Croccantini biologici alla farina di segale con cumino e finocchio
DENOMINAZIONE PRODOTTO	PREISS Original Bio-Roggentaler
Codice articolo	2462

Peso netto	150 g e
-------------------	---------

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Panini piuttosto piatti, rotondo, di un diametro di ca. 5 cm. Peso: ca. 5 g Croccanti, di colore marrone. La rottura è un segno di qualità.
Odore	Di pane croccante alla farina di segale, aromatico
Sapore	Di pane, leggermente aromatico (di cumino e finocchio).

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (96%)*, farina di grano tenero tipo „0“*, lievito, sale, cumino*, finocchio*. * = da coltivazione biologica controllata
---	---

Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine. Può contenere tracce di semi di sesamo e frutta a guscio.
---	--

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	1511kJ/357 kcal
Grassi	1,4 g
di cui grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	73,8 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibra alimentare	7,3 g
Proteine	8,6 g
Sale	2,0 g



Caratteristiche chimiche/fisiche	
Umidità	ca. 5%
Aflatossina B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg
Deossinivalenolo	< 500 µg/kg
Materiale estraneo	assente

Caratteristiche microbiologiche	
carica batterica totale	< 1000 UFC/g
lieviti	< 100 UFC/g
muffe	< 100 UFC/g
Colifomi	< 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	neg/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 UFC/g
Salmonella	neg/25 g

Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco ed asciutto
---------------------------------	--

Tipo di imballo	Sacchetto (film combinato)
------------------------	----------------------------

Termine minimo di conservazione	18 mesi nell'imballo originale
--	--------------------------------

operatore controllato n.	BZ-42849-B ABCERT srl Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF IT BIO 013
---------------------------------	--

origine geografica delle materie prime	Agricoltura UE
---	----------------