



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Crocantini alla farina di segale con spezie mediterranee
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>Roggen-Minis mediterranee</i>
Codice articolo	255

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Pane croccante a forma piatta e rotonda. Diametro ca. 5 cm. Si rompe facilmente (proprietà tipica del prodotto).
Odore	Aromatico, di pane.
Sapore	Di pane e spezie mediterranee

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (83%), farina di grano tenero tipo „0“, lievito, spezie 3% (rosmarino, origano, paprica, timo, cipolla, aglio, pepe) sale.
---	---

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

Valori nutrizionali medi per	100 g
Valore energetico	1444 kJ / 345 kcal
Grassi	1,0g
di cui grassi saturi	0,4g
Carboidrati	73g
di cui zuccheri	3,4g
Fibra alimentare	7,4g
Proteine	7,6g
Sale	2,0g



Caratteristiche chimiche / fisiche	
Umidità	ca. 5%; min. 3%- max. 7%
Aflatossina B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg
Alcol Etilico	assente
Deossinivalenolo	< 500 µg/kg
Materiale estraneo	assente

Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	< 1000 CFU/g
Lieviti	< 100 CFU/g
Muffe	< 100 CFU/g
Colifomi	< 10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/g
Salmonella	neg/25 g

Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto.
---------------------------------	--

Imballo Peso netto	Sacchetto di film multistrato senza metallo. 150g e
-------------------------------------	--

Durata	15 mesi.
---------------	----------