

Articolo **12005 FAR.MALT. MALTIPLUS 15UP 1X25**
Farina Maltata 15.000 UP

Lotto
Quantità
Data Prd.
Data Scd.

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Ingredienti farina di GRANO maltato

Ricetta/Dosaggio 0,5/3% max sul peso della farina

Modo d'uso Aggiungere all'impasto insieme alla farina e operare come di consueto.migliora la digeribilità e la conservazione del pane.migliora la leggerezza e il volume del pane.migliora la struttura della mollica.

TMC gg 365

Conservazione CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
Trasporto Automezzo protetto alle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametri chimico/fisici Potere diastatico min 15000 unità Pollack(UP); Filth test < 50/g; Residui antiparassitari, metalli pesanti e altri contaminanti nei limiti di legge.

Parametri microbiologici

Carica microbica totale ufc/g	<100000
Lieviti e muffe ufc/g	<1000
Salmonelle spp ufc/25g	assente
Enterobacteriaceae ufc/g	<10
E.coli ufc/g	<10

Parametri Organolettici Colore: bianco crema. Odore: neutro. Sapore: non applicabile.

TABELLA NUTRIZIONALE E TABELLA ALLERGENI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi 100 g prodotto

Energia	1507 KJ / 356kcal
Grassi	1,5 g
- di cui acidi grassi saturi	0,3g
Carboidrati	71,0 g
- di cui zuccheri	9,3 g
Fibre	8,3 g
Proteine	11,0 g
Sale	0,0 g

TABELLA ALLERGENI

P = PRESENTE X = POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA

- P Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
 - 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 (incluso lattosio)
 - Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e 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 conc. > 10 mg/kg o 10 mg/lt
 - Lupini e prodotti a base di lupini
 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONI LOGISTICHE

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 12005 EAN13 8004172050056 GG validità 365	PesoN./N.Weight Kg 25,0000 PesoL./G.Weight Kg 25,6750 LxPxH cm	Pezzi/Pieces N. 1 PesoN./N.Weight Kg 25,0000 PesoL./G.Weight Kg 25,6750 LxPxH cm	Colli/Packages N. 5 PesoN./N.Weight Kg 125,00 PesoL./G.Weight Kg 128,38 LxPxH cm	Colli/Packages N. 20,00 Strati/Layers N. 4,00 PesoN./N.Weight Kg 500,00 PesoL./G.Weight Kg 513,50 LxPxH cm	0,5-3% Farina