



Pane Arabo con grano khorasan KAMUT® kg1,5

Morbido panino da 100 grammi.



Ingredienti¹ farina biologica di **grano khorasan KAMUT®** (37,3 %), acqua, semola di **grano** duro biologico "Senatore Cappelli", lievito naturale, olio extravergine d'oliva biologico, sale, miglioratore biologico (farina di **grano** biologica, antiossidante: acido ascorbico E300, enzimi).

Prodotto cotto surgelato

Denominazione di vendita: Pane conservato/surgelato con grano khorasan KAMUT®

Forma **tonda**
Dimensioni **DIAMETRO 144 ±10 - SPESSORE 35 ±5 cm**
Peso al pezzo **100 g e**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Semi di sesamo, Soia, Uova.

Note

¹ Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011. ²Per prodotto cotto. ³Assunzioni per adulto medio. ⁶Valori indicativi per una qualità ottimale.

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 100 g	AR per porzione	Valore di riferimento ³	0	%	100
Energia	1041 kJ	12,4 %	1041 kJ	12,4 %	8400 kJ			
	246 kcal	12,3 %	246 kcal	12,3 %	2000 kcal			
Grassi	2,4 g	3,4 %	2,4 g	3,4 %	70 g			
di cui grassi saturi	0,4 g	2,0 %	0,4 g	2,0 %	20 g			
Carboidrati	46 g	17,7 %	46 g	17,7 %	260 g			
di cui zuccheri	1,0 g	1,1 %	1,0 g	1,1 %	90 g			
Fibre	2,8 g	/	2,8 g	/	/			
Proteine	8,7 g	17,4 %	8,7 g	17,4 %	50 g			
Sale	1,3 g	21,7 %	1,3 g	21,7 %	6 g			

Conservare e preparare al meglio

Trattandosi di un prodotto artigianale il numero di pezzi per cartone è indicativo. I pezzi effettivi possono variare così come il peso al pezzo.

Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta.

Calo peso medio cottura: **0 %**

Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.

Conservare a **-18 °C**

Shelf life da surgelato,

(nella confezione originale): **360 gg**

1. Cottura⁶

Prima di utilizzare il prodotto, passarlo in forno fino a raggiungere i 75°C al cuore (2/3 minuti)

Valori microbiologici

Microrganismi mesofili	< 10.000 ufc/g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Lieviti	< 1.000 ufc/g
Staphylococcus coag. positivo	< 400 ufc/g
Filth test	conforme

Limiti dei contaminanti previsti dal Reg. 1881/2006

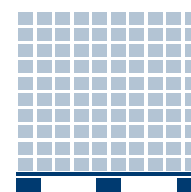
B1	1,4 µg/kg
Somma di B1, B2, G1 e G2	2,8 µg/kg
Ocratossina A	2,1 µg/kg
Deossinivalenolo	500 µg/kg
Zearalenone	50 µg/kg
Cadmio	0,2 mg/kg

Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg.CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.**

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt		Bancale/Bnc
HDPE			Pallett in legno EPAL
Peso busta: 20 g	Peso cartone: 270 g		Peso lordo: 200 kg
	Quantità netta: 1,5 kg e		
	Peso lordo: 1,8 kg		
	406(L1) x 231(L2) x 185(H) mm		80 x 120 x 200(H) cm

Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **15**

Strati: **10**

Crt. x strato: **10**

Crt. x bnc: **100**



Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario