



Montanarina cotta con cereali CT 1,9 Kg

Focaccina da passare al forno solo 2/3 minuti.



Ingredienti¹

farina di **grano** tenero tipo "0" (37,2 %), acqua, miscela di semi e cereali: [miscela di farine di **grano** 35% (farina di **grano** tenero tipo "0", glutine di **frumento**, semola di **grano** duro), semi di girasole 15%, semi di lino 10%, semi di **sesamo** 10%, fibre vegetali (radice di cicoria), farina di **segale** 5%, farina di **avena** 5%, farina d'**orzo** 5%, farina di malto parzialmente tostato (**orzo**) 5%, addensante: gomma di guar, pasta acida di **segale** in polvere, destrosio, lievito disidratato] (19,1 %), farina integrale di **grano** tenero (7,4 %), olio extravergine d'oliva (5,1 %), sale, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole), lievito naturale in polvere.

Prodotto cotto surgelato

Denominazione di vendita: prodotto da forno tipo focaccia denominato montanarina con cereali

Forma **tonda**
Dimensioni 14 cm
Peso al pezzo **110 g e**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Latte, 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 nutrizionali²

	100 g	AR per 100 g	Porzione 110 g	AR per porzione	Valore di riferimento ³	0	%	100
Energia	1195 kJ	14,2 %	1314 kJ	15,6 %	8400 kJ			
	284 kcal	14,2 %	312 kcal	15,6 %	2000 kcal			
Grassi	8,9 g	12,7 %	9,8 g	14,0 %	70 g			
di cui grassi saturi	1,8 g	9,0 %	2,0 g	9,9 %	20 g			
Carboidrati	41 g	15,8 %	45 g	17,3 %	260 g			
di cui zuccheri	0,9 g	1,0 %	1,0 g	1,1 %	90 g			
Fibre	3,4 g	/	3,7 g	/	/			
Proteine	8,3 g	16,6 %	9,1 g	18,3 %	50 g			
Sale	1,7 g	28,3 %	1,9 g	31,2 %	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. **Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

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

Microorganismi 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.**

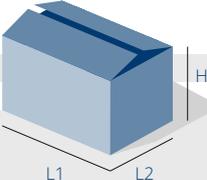


Montanarina cotta con cereali CT 1,9 Kg

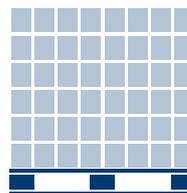
Focaccina da passare al forno solo 2/3 minuti.



Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt		Bancale/Bnc
HDPE			Pallet in legno EPAL
Peso busta: 20 g	Peso cartone: 370 g		Peso lordo: 130 kg
	Quantità netta: 1,87 kg e		
	Peso lordo: 2,3 kg		
	387(L1) x 274(L2) x 270(H) mm		80 x 120 x 180(H) cm

Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **17**

Strati: **6**

Crt. x strato: **8**

Crt. x bnc: **48**



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