



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

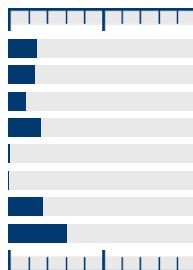
Il prodotto può contenere tracce di: Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Latte, Soia, Uova.

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. ² Per prodotto cotto. ³ Assunzioni per adulto medio. ⁶ Valori 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

HDPE

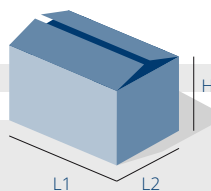
Peso busta: **20 g**

Peso cartone: **370 g**

Quantità netta: **1,87 kg e**

Peso lordo: **2,3 kg**

387(L1) x 274(L2) x 270(H) mm



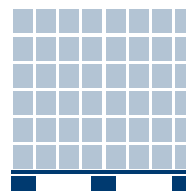
Bancale/Bnc

Pallet in legno EPAL

Peso lordo: **130 kg**

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