

MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI 25G

Product information

Numero Articolo:

49752

Identificazione prodotto

Nome commerciale: Mix mini bocconcini rustici

Denominazione di vendita: pane di tipo "oo" con cereali parzialmente cotto e surgelato
pane alla semola di grano duro e farro parzialmente cotto e surgelato
pane di tipo "oo" alla semola e segale parzialmente cotto e surgelato

Marchio: Agritech

Peso singolo pezzo g: 25

Lista degli ingredienti

Mix Mini Bocconcini Rustici

farina di GRANO tenero tipo "oo", acqua, semola di GRANO duro, farina di mais, semi di SESAMO, farina di SOIA, farina di SEGALE integrale 3%, granella di SOIA, fiocchi d'AVENA 1,6%, semi di lino, semi di miglio, semi di girasole, fiocchi d'ORZO 1,1%, sale, glutine di FRUMENTO, lievito di birra, destrosio (da mais), pasta acida essiccata di FRUMENTO, Emulsionante: E472e (Esteri diaceltartarici dei mono-e digliceridi degli acidi grassi).

Mix Mini Bocconcini Rustici

semola di GRANO duro 52%, farina di GRANO tenero tipo "oo", acqua, farina di FARRO integrale 16,8%, sale, pasta acida essiccata di SEGALE, lievito di birra, destrosio (da mais), pasta acida essiccata di FRUMENTO, granella di FARRO 0,6%, Emulsionante: E472e (Esteri diaceltartarici dei mono-e digliceridi degli acidi grassi).

Mix Mini Bocconcini Rustici

farina di GRANO tenero tipo "oo", acqua, semola di GRANO duro 12%, farina di SEGALE 12,4%, farina di malto d'ORZO tostato, sale, lievito di birra, destrosio (da mais), pasta acida essiccata di FRUMENTO, Emulsionante: E472e (Esteri diaceltartarici dei mono-e digliceridi degli acidi grassi).

Informazioni generali

Adatto ai vegetariani si
Adatto ai vegani no

Suggerimenti per la preparazione: mettere il prodotto congelato in forno preriscaldato a 215°C e completare la cottura per circa 7-10 minuti,

MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI 25G

Product information

Valori nutrizionali medi

	per 100g	per porzione (25 g)
Energia	kJ 1296	kJ 324
Energia	kcal 307	kcal 76
Grassi	g 5,8	g 1,4
Acidi grassi saturi	g 1,5	g 0,38
Carboidrati	g 51	g 13
Zuccheri	g 1,5	g 0,38
Proteine	g 10	g 2,5
Sale	g 2,2	g 0,55

Valori nutrizionali medi

	per 100g	per porzione (25 g)
Energia	kJ 1288	kJ 322
Energia	kcal 304	kcal 76
Grassi	g 1,7	g 0,43
Acidi grassi saturi	g 0,7	g 0,18
Carboidrati	g 59	g 15
Zuccheri	g 0	g 0
Proteine	g 11	g 2,7
Sale	g 1,6	g 0,4

Valori nutrizionali medi

	per 100g	per porzione (25 g)
Energia	kJ 1126	kJ 281
Energia	kcal 266	kcal 66
Grassi	g 1,9	g 0,48
Acidi grassi saturi	g 1,1	g 0,28
Carboidrati	g 52	g 13
Zuccheri	g 1	g 0,25
Proteine	g 8,5	g 2,1
Sale	g 0,97	g 0,24

Condizioni di stoccaggio

Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C): 12 mesi dalla data di produzione

Trasporto: -18°C

MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI 25G

Informazioni sull'imballo

Modalità di confezionamento: pezzi confezionati in sacchetto plastico di polipropilene idoneo al contatto con gli alimenti

Numero pezzi per confezione: 120

Tipo di cartone: Cartone avana

Dimensioni esterne del cartone mm: 395 x 295 x 190

Peso cartone kg: 3 kg (netto); 3,375 kg (lordo)

Codice EAN cartone: 5413476980434

Numero cartoni per strato: 8

Numero strati per pallet: 11

Peso netto del pallet kg: 264

Dimensioni del pallet mm: 800 x 1200 x 2240

Tipo di pallet: EPAL

Allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Si

Crostacei e prodotti derivati

No

Uova e prodotti derivati

No

Pesce e prodotti derivati

No

Arachidi e prodotti derivati

No

Soia e prodotti derivati

Si

Latte e prodotti derivati

No

Frutta a guscio e prodotti derivati

No

Sedano e prodotti derivati

No

Senape e prodotti derivati

No

Semi di sesamo e prodotti derivati

Si

Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂)

No

Lupino e prodotti derivati

No

Molluschi e prodotti derivati

No

Avvertenze: Può contenere frutta secca a guscio (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHIO), LATTE e derivati (incluso il lattosio), UOVA e derivati.

Valori microbiologici

Carica batterica mesofili cfu/g <100

Enterobatteri totali cfu/g <10

Escherichia coli cfu/g <10

Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g <10

Muffe cfu/g <100

Lieviti cfu/g <100

Salmonelle spp. in 25 g Assenti

Listeria monocytogenes in 25 g Assenti