

CIAMBELLINA CON FARINA DI TUMMINIA E AGRUMI ITALIANI 100G

Product information

Numero Articolo:

54266

Identificazione prodotto

Nome commerciale: CIAMBELLINA CON FARINA DI TUMMINIA E AGRUMI ITALIANI 100G

Denominazione di vendita: Pane con farina integrale di grano tumminia e fibra di agrumi parzialmente cotto e surgelato.

Marchio: Agritech

Peso singolo pezzo g: 100

Lista degli ingredienti: farina integrale di GRANO duro tumminia 60%, acqua, farina di GRANO tenero tipo "00", purea d'arancia 5% (scorza di arancia macinata, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico; conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA), sale, lievito di birra, fibra di agrumi 1,8% (arancia e limone), estratto di malto di FRUMENTO, destrosio (da mais), semi di miglio giallo, fiocchi di FARRO, emulsionante E472e (Esteri mono e-diacetiltartarici dei mono-e digliceridi degli acidi grassi).

Valori nutrizionali medi

	per 100g	per porzione (100 g)
Energia	kJ 891	kJ 891
Energia	kcal 210	kcal 210
Grassi	g 0,9	g 0,9
Acidi grassi saturi	g 0	g 0
Carboidrati	g 42	g 42
Zuccheri	g 3,1	g 3,1
Fibre	g 2,8	g 2,8
Proteine	g 6,8	g 6,8
Sale	g 1,1	g 1,1

Informazioni generali

Adatto ai vegetariani si

Adatto ai vegani no

Suggerimenti per la preparazione: mettere il prodotto surgelato in forno preriscaldato a 215°C e completare la cottura per circa 10-12 minuti a 180-200°C. Le modalità di cottura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

Condizioni di stoccaggio

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

Trasporto: -18°C

Informazioni sull'imballo

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

Numero pezzi per confezione: 30

Tipo di cartone: Cartone avana

Dimensioni esterne del cartone mm: 395x395x175

Peso cartone kg: 3 kg (netto); 3,33 kg (lordo)

Codice EAN cartone: 05413476307842

Numero cartoni per strato: 8

Numero strati per pallet: 11

Peso netto del pallet kg: 264

Dimensioni del pallet mm: 800x1200x2075

Tipo di pallet: EPAL

Allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Crostacei e prodotti derivati

Uova e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Arachidi e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati

Latte e prodotti derivati

Frutta a guscio e prodotti derivati

Sedano e prodotti derivati

Senape e prodotti derivati

Semi di sesamo e prodotti derivati

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

Lupino e prodotti derivati

Molluschi e prodotti derivati

Avvertenze: Può contenere SOIA, frutta a guscio (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), LATTE, UOVA, SENAPE, semi di SESAMO.

Si

No

Si

No

No

Valori microbiologici

Carica batterica mesofili cfu/g <100

Escherichia coli cfu/g <10

Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g <10

Muffe e lieviti cfu/g <100

Bacillus cereus cfu/g <10

Salmonelle spp. in 25 g Assenti

Listeria monocytogenes in 25 g Assenti