

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

No

No

No

No

No

No

No

No

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