

FRAGRANTINI® GOLD 80g CON PATATA E ROSMARINO

Descrizione:

Prodotto da forno, codice nomenclatura n.19059080
Reg.1925/2017.

Normative di Riferimento:

Reg. UE 1169/2011 – C.E. N.852/2004 – C.E. 178/2002 – UE 1881/2006 – UE 2158/2017

Ingredienti:

Farina di cereali (**frumento**), vino bianco, olio extra vergine di oliva 16%, lievito madre 2% (**frumento**), patata e rosmarino 1,5% (contiene anche glutammato monosodico, curcuma, aglio, noce moscata), sale.

Modalità di preparazione:

Lavorazione di tutti gli ingredienti in impastatrice a braccia tuffanti, per 30 minuti. Lievitazione dell'impasto. Formatura. Bollitura del prodotto a 90°C. Cottura in forno.

Modalità di conservazione:

In ambiente fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore. Evitare l'esposizione prolungata alla luce diretta del sole.

Durata del prodotto:

12 mesi. (La durata del prodotto viene determinata attraverso esami chimico-fisici e batteriologici eseguiti da laboratorio analisi esterno accreditato ISO/IEC 17025).

Allergeni:

Cereali contenenti glutine.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: prodotto da forno di forma tonda simile ad una ciambella caratterizzato dalla superficie irregolare dovuta alla lievitazione naturale.

Colore: giallo oro.

Consistenza: molto friabile.

Gusto: tipico di un prodotto da forno a lievitazione naturale, esaltato dai profumi del vino bianco e dell'olio extra vergine di oliva.

Caratteristiche fisiche:

Dimensioni: diametro esterno mm 28 - H mm 32

Peso: 3/4g circa

Quantità a confezione: 20 fragrantini

Contenuto acqua: umidità 2.9% p/p.

Unità di Vendita

Confezione:

Materiale: 50my

Peso netto prodotto: g 80 e

Peso lordo confezione: g 82 circa

Dimensioni: mm 75 x 45 x 122,5 h

Codice fatturazione: FIFRGEVO080PREZS

Scatola:

Materiale:

Cartone ondulato esterno Kraft – 205g

Contenuto: 30 confezioni da 80 g

Dimensioni: mm 390 x 255 x 130 h

Peso Lordo: kg. 2,665 circa

Pallet:

Modello Epal

Contenuto: 108 scatole – 9 x 12 strati

Dimensioni: cm 80 x 120 x 171 h

Peso Lordo: Kg 311 (legno compreso)



Parametri chimici

Ocratossina A
Deossinivalenolo
Aftossina B1
Aftossina B2
Aftossina G1
Aftossine totali
Filth test

Acrilammide

Limiti di riferimento

Reg. UE 1881/2006 e s.m.i.
Reg. UE 1881/2006 e s.m.i.
Reg. UE 1881/2006 e s.m.i.
-
-
Reg. UE 1881/2006 e s.m.i.
<30 frammenti di insetti/50g
Assenza di peli di roditore/50g
Reg. UE 1881/2006 e s.m.i.

Valori di tolleranza applicabili su 100g

Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale – Ministero della Salute – Roma, 16 giugno 2016 g

	+	-	in default	in excess
Grassi	g -3,6	3,6	14,4	21,6
di cui acidi grassi saturi	g -1	1	4	6
Carboidrati	g -8	8	59	75
di cui zuccheri	g -2	2	-0,5	3,5
Fibre	g -2	2	1,5	5,5
Proteine	g -2	2	7	11
Sale	g -0,34	0,34	1,36	2,04

Dichiarazione nutrizionale

	100 g		porzione (40 g)	AR* % Per porzione (40 g)
Energia	Kcal	493	197	9,9
	Kj	2069	828	9,9
Grassi	g	18	7,2	10,3
di cui acidi grassi saturi	g	2,5	1,0	5,0
Carboidrati	g	68	27	10,5
di cui zuccheri	g	1,5	0,6	0,7
Fibre	g	2	0,8	-
Proteine	g	9,7	3,9	7,8
Sale	g	2,5	1,0	16,7

Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 Kj/2000 Kcal). Porzione: **40 g** corrispondenti a circa **11 Fragrantini** ®. Porzioni per confezione: circa **2**.

Criteria Microbiologici Limiti di riferimento

Conta batterica totale a 30° C	<10 ⁴ ufc/g
Enterobacteriaceae	<10 ² ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ² ufc/g
Bacillus cereus presunto	<10 ² ufc/g
Lieviti	<10 ³ ufc/g
Muffe	<10 ³ ufc/g

Info per l'impatto ambientale:

Incidenza dei materiali d'imballaggio su singola unità di vendita prodotto:

Plastica: 2g

Carta: 9 g

NOTA: le informazioni fornite sono basate sulla nostra ricerca e sulle nostre migliori conoscenze, pertanto si raccomanda agli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari, nelle loro condizioni operative.

