



Montanarina cotta con cereali CT 1,9 Kg

Una focaccina tonda ottima al naturale o farcita.

Ingredienti¹ farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, miscela di semi e cereali: [miscela di farine di **grano** tenero 35% (farina di **grano** tenero tipo "0", glutine di **frumento**, semola di **frumento**), 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 (E412), pasta acida di **segale** in polvere, destrosio, lievito disidratato, farina di **grano** tipo integrale, olio extra vergine d'oliva, sale, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole, acqua), lievito, lievito naturale

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 110 g	AR per Porzione	Valore di riferimento ³
Energia	1261 kJ	1387 kJ	15.0 %	16.5 %	8400 kJ
Energia	300 kcal	330 kcal	15.0 %	16.5 %	2000 kcal
Grassi	11 g	12 g	15.7 %	17.3 %	70 g
di cui grassi saturi	2.4 g	2.6 g	12.0 %	13.2 %	20 g
Carboidrati	39 g	43 g	15.0 %	16.5 %	260 g
di cui zuccheri	1.2 g	1.3 g	1.3 %	1.5 %	90 g
Fibre	4.7 g	5.2 g			
Proteine	9.0 g	9.9 g	18.0 %	19.8 %	50 g
Sale	1.7 g	1.9 g	28.3 %	31.2 %	6 g

Prodotto cotto surgelato

Denominazione di vendita: prodotto da forno tipo focaccia denominato montanarina con cereali

Forma **tonda**
Dimensione **14 cm**
Peso al pezzo **110 g**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Senape, 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.

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. **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,

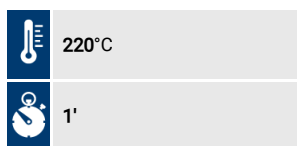
(nella confezione originale): **360 gg**

1. Preparazione

Scongelare: **SI**
Teglia -
Disporre in teglia: -

2. Cottura⁶

Forno ventilato



Forno Statico



Valori microbiologici

Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

PARAMETRI CHIMICI

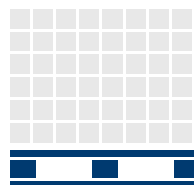
Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

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.**

Confezione e imballaggio

Busta HDPE	Cartone/Crt		Bancale/Bnc
Peso busta: 20g	Peso cartone: 370 g Quantità netta: 1.870 kg Peso lordo: 2.300 kg 387X274X270 (L1xL2xH) mm		Pallet in legno EPAL
			Peso lordo: 130 kg 80x120x180 (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