

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE FARINA MULTIUSO 1000g	Codice ADA023
		Rev.ne 9
		Emissione 04/07/2023

DATI GENERALI

EAN unità di vendita	8008696026061
EAN display box	
EAN unità logistica	18008696026068
Denominazione:	Preparato per prodotti da forno dolci e salati senza glutine.
Informazioni aggiuntive:	Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.
Peso:	1000g
Shelf life (mesi):	12
Stabilimento di produzione e confezionamento:	Via Puccini 1770 - 55016 Porcari (Lucca) - Italia
Certificazioni:	Azienda certificata in conformità allo standard BRC e allo standard IFS

INGREDIENTI

amido di mais, farina di riso, fecola di patate, zucchero, addensanti: gomma di guar, idrossi-propil-metilcellulosa; sale, estratto di lievito.

CONTAMINAZIONI CROCIATE

Può contenere tracce di **soia**, **senape** e **sesamo**

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Presente in tracce
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Presente in tracce
Anidride solforosa e solfiti ≥ 10 mg/Kg	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Presente in tracce

PORZIONI

Peso porzione in g	n.a.
Numero di porzioni per confezione	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
NUTRIFREE FARINA MULTIUSO 1000g

Codice ADA023

Rev.ne 9

Emissione 04/07/2023

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	Valore medio per 100g	Assunzioni di riferimento per 100g (%)	Valore per porzione	Assunzioni di riferimento per porzione (%)
Energia kJ	1452	17		
Energia kcal	342	17		
Grassi g	0,4	1		
di cui acidi grassi saturi g	0,1	1		
Carboidrati g	82	32		
di cui zuccheri g	5,6	6		
Fibre g	2,2	-		
Proteine g	1,5	3		
Sale g	0,07	1		

Porzione di riferimento per valori nutrizionali: n.a.

ALTRE CARATTERISTICHE

	SI	NO	Codice
Prodotto certificato spiga barrata	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	IT-047-194

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.

MODALITA' DI UTILIZZO

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Tipologia di imballo	Descrizione materiale	Misure (cm)		
		H	L	P
Unità di vendita	Film in materiale plastico	30,00	13,50	7,00
Unità logistica	Cartone	21,00	32,50	25,50

PALLETTIZZAZIONE

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet
6	10	4	40

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Caratteristica	Valore	U.m.
Allergene glutine	< 20,0	mg/kg
OGM (organismi geneticamente modificati)	Assenti	.
Umidità	< 14,00	%
Carica batterica totale	< 1000000	ufc/g
Muffe	< 1000	ufc/g
Lieviti	< 1000	ufc/g
Coliformi totali	< 1000	ufc/g
Salmonella spp	assente	UFC /25 g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO NUTRIFREE FARINA MULTIUSO 1000g	Codice ADA023
		Rev.ne 9
		Emissione 04/07/2023

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristica	Descrizione
Aspetto	polvere dal tipico aspetto della farina
Colore	colore bianco