

Articolo **12014** **SPRING 1,5% NATURALE 1X10**
Attivatore biologico maltato per pani soffiati 1,5%

Lotto
Quantità
Data Prd.
Data Scd.

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Ingredienti farina di GRANO, farina di GRANO maltato, enzima (alfa-amilasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), Può contenere LATTE

Ricetta/Dosaggio 1,5% del prodotto sul peso della farina

Modo d'uso migliora la formazione della maglia glutinica, prolunga la durata del pane.

TMC gg 365

Conservazione CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

Trasporto Automezzo protetto alle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametri chimico/fisici Acido L-ascorbico: metalli pesanti 10 ppm max, As 3 ppm max, Fe 2 ppm max, Cu 5 ppm max, Hg 1 ppm max, Zn 25ppm max..

Parametri microbiologici

Carica microbica totale ufc/g	< 20000
Lieviti e muffe ufc/g	< 1000
Salmonelle spp ufc/25g	assente
Enterobacteriaceae ufc/g	< 100
E.coli ufc/g	< 10

Parametri Organolettici Colore: bianco perlaceo. Odore: neutro. Sapore: non applicabile.

TABELLA NUTRIZIONALE E TABELLA ALLERGENI

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi 100 g prodotto	
Energia	1525 KJ / 360 kcal
Grassi	1,7 g
- di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	73,1 g
- di cui zuccheri	2,6 g
Fibre	4,2 g
Proteine	10,8 g
Sale	0,0 g

TABELLA ALLERGENI

P = PRESENTE X = POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA

- P Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- SOIA e prodotti a base di SOIA
- X LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in conc. > 10 mg/kg o 10 mg/lt
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONI LOGISTICHE

						
	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 12014 EAN13 8004172020141 GG validità 365	PesoN./N.Weight Kg 10,0000 PesoL./G.Weight Kg 10,2900 LxPxH cm	Pezzi/Pieces N. 1 PesoN./N.Weight Kg 10,0000 PesoL./G.Weight Kg 10,2900 LxPxH cm	Colli/Packages N. 6 PesoN./N.Weight Kg 60,00 PesoL./G.Weight Kg 61,74 LxPxH cm	Colli/Packages N. 50,00 Strati/Layers N. 8,00 PesoN./N.Weight Kg 500,00 PesoL./G.Weight Kg 514,50 LxPxH cm	1,5% farina