



Scheda tecnica del prodotto

PRODOTTO	Croccantini alla farina di segale con cumino e finocchio
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<i>Croccantini di segale</i>
Codice articolo	254

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Pane croccante a forma piatta e rotonda. Diametro ca. 5 cm. Si rompe facilmente (proprietà tipica del prodotto).
Odore	Aromatico, di pane.
Sapore	Di pane e spezie (cumino e finocchio)

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale (86%), farina di grano tenero tipo „0“, lievito, sale, cumino (1,4%), finocchio (1,4%).
---	--

Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine. Può contenere tracce di semi di sesamo e frutta a guscio.
---	--

Valori nutrizionali medi per	100 g
Valore energetico	1511kJ/357 kcal
Grassi	1,4 g
di cui grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	73,8 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibra alimentare	7,3 g
Proteine	8,6 g
Sale	2,0 g



Caratteristiche chimiche / fisiche	
Umidità	ca. 5%; min. 3%- max. 7%
Aflatossina B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg
Alcol Etilico	assente
Deossinivalenolo	< 500 µg/kg
Materiale estraneo	assente

Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	< 1000 CFU/g
Lieviti	< 100 CFU/g
Muffe	< 100 CFU/g
Colifomi	< 10 CFU/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 CFU/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 100 CFU/g
Salmonella	neg/25 g

Condizioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto.
---------------------------------	--

Imballo Peso netto	Sacchetto di film multistrato senza metallo. 200g e
-------------------------------------	--

Durata	18 mesi.
---------------	----------