



Privatmühle seit 1922

Fuchs J. GmbH / Srl  
Moosweg 11 Via della Palude  
I-39020 Kastelbell / Italien (BZ)  
Castelbello / Italia

Produktdatenblatt / Scheda tecnica

**Naturkost**  
**Dinkelmehl /**  
**Farina di farro**  
**1000g**

Revision: 6  
29.05.13

Update:  
3.12.18

**Beschreibung/  
Caratteristiche:**

Farina di farro. Prodotta da farro pulito. Praticamente privo di corpi estranei non biologici, parassiti e corpi estranei. Può contenere tracce di **frutta a guscio, semi di sesamo e soia**.  
Fonte di fibre.  
Dinkelmehl. Hergestellt aus gereinigtem Weizen. Praktisch frei von nicht organischen Fremdkörpern, Schädlingen und artfremden Verunreinigungen. Kann Spuren von **Schalenfrüchte, Sesam und Soja** enthalten.  
Ballaststoffquelle.

**Specifiche  
microbiologiche/  
Mikrobiologie:**

*Parametri / Parameter*

*Ufc/g  
KbE/g*

Gesamtkeimzahl /  
Carica batterica totale

< 1x10<sup>6</sup>

Schimmel / Muffe

< 1x10<sup>4</sup>

Hefen / Lieviti

< 1x10<sup>3</sup>

**Chemische  
Eigenschaften/  
Caratteristiche  
chimico fisiche:**

*Parametri/  
Parameter*

*Valori medi per / Mittelwert je  
100 g*

Energiegehalt / Energia

344 kcal / 1460 kJ

Fett / Grassi

1,3 g

davon gesättigte Fettsäuren/  
di cui acidi grassi saturi

0,2 g

Kohlenhydrate / Carboidrati

68,9 g

davon Zucker/ di cui  
zuccheri

0,8 g

Ballaststoffe / Fibre


3,7 g

Eiweiß / Proteine

12,4 g

Salz / Sale

0,03 g

 <p>Privatmühle seit 1922</p> <p>Fuchs J. GmbH / Srl  Moosweg 11 Via della Palude  I-39020 Kastelbell / Italien (BZ)  Castelbello / Italia</p>	<p>Produktdatenblatt / Scheda tecnica</p> <p><b>Naturkost  Dinkelmehl /  Farina di farro  1000g</b></p>	<p>Revision: 6  29.05.13</p> <p>Update:  3.12.18</p>
---	---	--

<p><b>Conservazione e stoccaggio: / Lagerungsbedingungen:</b></p>	<p>Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto.  Das Produkt im geschlossenen Originalgebände kühl und trocken lagern.</p>
---	---

<p><b>Tempo di conservazione: / Haltbarkeit:</b></p>	<p>Nelle condizioni sopra riportate il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di almeno 8 mesi.  Unter den oben genannten Bedingungen ist das Produkt mindestens 8 Monate haltbar.</p>
--	--

<p><b>Codice articolo/ Artikelnummer</b></p>	<p>0421</p>
<p><b>Confezione/ Packung</b></p>	<p>6 x 1000 g</p>
<p><b>Karton Maße / Dimensioni cartone</b></p>	<p>25 x 23 x 24 cm</p>
<p><b>EAN Code Packung / Codice EAN confezione</b></p>	<p>8009361004216</p>
<p><b>EAN Code Karton / Codice EAN confezione</b></p>	<p>8009361604218</p>

3.12.18