



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### **NUOVO PREPARATO PER PANE Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte. PRODOTTO SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI.**

Rev.02 del 13/06/2017

Pagina 1 di 1

#### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione del prodotto:	Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine, con il quale preparare un gustoso pane adatto ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.
Ingredienti:	Amido di mais, fecola di patate, farina di riso, fibre vegetali(patata, pisello, riso, psyllium), zucchero, addensante: E464, farina di legumi(farina di piselli), aromi naturali, sale, farina di grano saraceno, farina di miglio, farina di semi di lino.
Contenuto in glutine:	≤ 20 ppm
Allergeni:	Non contiene allergeni.
Shelf life:	12 mesi
Formati e confezionamento:	Confezioni da 250 g , 500 g - Sacchetto in polipropilene Confezioni da 5 Kg , 10 Kg , 25 Kg - Sacchi in carta e polietilene
Modalità d'uso:	Aggiungere lievito olio e acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo da formare e cuocere.
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco ed asciutto.

#### PROFILO SENSORIALE

Colore:	Polvere bianca.
Odore:	Neutro.
Sapore:	Neutro, dolciastro.

#### PROFILO MICROBIOLOGICO

<i>Salmonella</i> spp	Assente in 25 g.
<i>Escherichia coli</i>	≤10 UFC/g

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Aw	< 0.60
pH	< 7
Contaminanti ambientali	Assenti o entro i limiti di legge
Micotossine	Assenti o entro i limiti di legge

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)

ENERGIA	1440 KJ/339 Kcal
GRASSI Di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
• CARBOIDRATI • Di cui zuccheri	80 g 1,8 g
• FIBRA	1,9g
• PROTEINE	4,3 g
• SALE	1,1 g

#### Note:

OGM : gli ingredienti dei nostri prodotti (o parte di essi) non contengono organismi geneticamente modificati.