



## Produktspezifikation

<b>PRODOTTO</b>	<b>Pane croccante biologico alla farina di segale con cumino e finocchio</b>
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>PREISS Original Bio-Schüttelbrot</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>2460</b>

<b>Caratteristiche sensoriali</b>	
Aspetto	Pane croccante, piatto, di colore marrone. Consistenza porosa, croccante.
Odore	Aromatico, tipico di pane
Sapore	Sapore aromatico, note tipiche di cumino e finocchio.

<b>Ingredienti</b> (in ordine decrescente)	Farina di <b>segale</b> * 94%, farina di <b>grano</b> tenero tipo „0“*, lievito, sale, cumino*, semi di finocchio* * = da coltivazione biologica controllata
---	---

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

<b>Valori nutrizionali medi per</b>	<b>100 g</b>
Energia	1460 kJ / 345 kcal
Grassi	1,4g
di cui grassi saturi	0,5g
Carboidrati	71,8g
di cui zuccheri	1,1g
Fibra alimentare	6,4g
Proteine	8,0g
Sale	2,03g



<b>Caratteristiche chimiche/fisiche</b>	
Umidità	ca. 5%
Aflatossina B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg
Deossinivalenolo	< 500 µg/kg
Materiale estraneo	assente

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
carica batterica totale	< 1000 UFC/g
lieviti	< 100 UFC/g
muffe	< 100 UFC/g
Colifomi	< 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	neg/g
Salmonella	neg/25 g

<b>Condizioni di stoccaggio</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto.
<b>Imballo</b>	Film di PE termoretaibile con etichetta autoadesiva
<b>Peso netto</b>	150 g e
<b>Durata</b>	18 mesi nella confezione originale
<b>EG- Numero di controllo</b>	BZ-42849-B controllato da: ABCERT GmbH (IT BIO 013)
<b>origine geografica delle materie prime</b>	Agricoltura UE