



Produktspezifikation

PRODOTTO	Pane biologico alla farina di segale con pasta acida di segale e spezie.
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Original Südtiroler Bio-Vinschgauer
Codice articolo	2464

Caratteristiche sensoriali	
Aspetto	Panini morbidi, di colore marrone, presenza di farina in superficie (caratteristica tipica del prodotto). Pasta di colore grigio-marrone, morbida, porosa.
Odore	tipico di pane, leggermente acidulo
Sapore	Tipico di pane, leggermente acidulo, aromatico con note tipiche di finocchio e cumino.

Ingredienti (in ordine decrescente)	Farina di segale * 36%, acqua, farina di grano tenero tipo „0“*, pasta acida alla farina di segale 12% (farina di segale *, acqua), sale, lievito, cumino*, semi di finocchio*. * = da coltivazione biologica controllata
--	--

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

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	954 kJ / 226 kcal
Grassi	1,2
di cui grassi saturi	0,3
Carboidrati	44,3
di cui zuccheri	2,0
Fibra alimentare	5,8
Proteine	6,5
Sale	1,27



Caratteristiche chimiche/fisiche	
Umidità	ca. 36%
Aflatossina B1, B2, G1, G2	< 1 µg/kg
Ocratossina A	< 3,0 µg/kg
Deossinivalenolo	< 500 µg/kg
Materiale estraneo	assente

Caratteristiche microbiologiche	
Carica batterica totale	< 10.000 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
muffe	< 100 UFC/g
Colifomi	< 10 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	neg/g
Salmonella	neg/25 g

Imballo	Confezionato in atmosfera protettiva. Imballo con etichetta autoadesiva
----------------	--

Peso netto	2 x 100g = 200g e
-------------------	-------------------

Durata	6 mesi nella confezione originale
---------------	-----------------------------------

Numero di controllo	BZ-42849-B; controllato da: ABCERT GmbH (IT BIO 013)
----------------------------	---

geographische Herkunftsangabe Rohstoffe - origine geografica delle materie prime	EU-Landwirtschaft - Agricoltura UE
---	------------------------------------