

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<i>KRUMIRI BIO</i> <i>Biscotti biologici di grani antichi, macinati a pietra</i>
CODICE	1347
SHELF-LIFE	Gennaio 2021
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. PROTEGGERE DA SBALZI REPENTINI DI TEMPERATURA

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: *Farina integrale di mais* macinato a pietra; farina di **grani antichi*** T2 macinati a pietra 23,2%; zucchero di canna*; **burro***; **uova***; acqua; aceto di mele*; aroma vaniglia*; sale; agente lievitante: bicarbonato di sodio*.*

**biologico*

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di **mandorle, nocciole, sesamo e soia.**

Prodotto UE / NON UE

Confezione	Scatola di cartone
Quantità nominale	2 kg
Cartone	
Peso lordo	2,2 kg
Dimensioni unità vendita	h 8cm; L 40cm; profondità 30cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: biscotto croccante

Colore: giallo-paglia

Sapore: tipico di biscotto

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio a piacere per la variegatura e decorazione di gelati e semifreddi e yogurt.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 3% max

Ceneri: 0,3%

Fibra: 0,2%

Sostanza secca: 90,5%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Lieviti	≤ 1000 UFC/g
Muffe	≤ 10 UFC/g
Coliformi totali	≤ 100 UFC/g
Microrganismi mesofili aerobi	≤ 100000 UFC/g
Baciullus Cerus presunto	≤ 100 UFC/g
Listeria	Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1776,98 kJ / 423,09 kcal

Grassi: 16,01g

- di cui acidi grassi saturi: 9,01 g

Carboidrati: 63,04 g

- di cui zuccheri: 22,16 g

Proteine: 5,59 g

Fibre : 2,25 g

Sale: 0,13 g