

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	CRUNCHY AL CACAO BIO <i>Muesli croccante con Avena e Cacao (miscela di cereali e frutta secca)</i>
CODICE	1344
SHELF-LIFE	Un anno dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. PROTEGGERE DA SBALZI REPENTINI DI TEMPERATURA

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Flocchi d'*Avena* Bio; Sciroppo d'agave bio; Sciroppo di mais bio; Olio di girasole bio; **Cocco** essiccato bio; Cacao bio in polvere; **Farro** soffiato bio.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *latte; frutta a guscio e semi di sesamo*.

Prodotto UE/NON UE

Confezione	Sacchetto alimentare in scatola di cartone.
Quantità nominale	4,5 Kg
Cartone	
Peso lordo	4,96 Kg

Dimensioni unità vendita	h 23cm; L 23cm; profondità 46 cm.
--------------------------	-----------------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: tonalità marroncino.
Odore: Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore: Caratteristico, esente da sapori estranei

DOSAGGIO E IMPIEGO

Impiegato come variegatura o farcitura di gelato , yogurt e semifreddi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità	< 0,05 %
Acidità in acido oleico	< 0,3 %
Indice di perossidi	< 1meqO2/Kg
Metalli pesanti	Pb < 0,013 mg/kg Cd < 0,05 mg/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	≤ 5030 UFC/g
Lieviti	≤ 124 UFC/g
Muffe	≤ 124 UFC/g
E. Coli	< 5 UFC/g
Coliformi totali	<2 UFC/g
Enterobatteri	<220 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1988 kJ / 475 kcal
Grassi: 20g
- di cui acidi grassi saturi: 5,6g

Carboidrati: 60g
- di cui zuccheri: 19g
Proteine: 9,5g
Fibre : 8,3 g
Sale: 0,01g