

INFIBRA cereali&semi con Superfood Alga Spirulina Italiana Biologica	
PRODOTTO	Semilavorato ai cereali, semi di girasole e semi di canapa con spirulina biologica, ideale per prodotti da forno
INGREDIENTI	INFIBRA TIPO 1/300(farina di grano tenero tipo 1, germe di grano tenero tostato), miscela di semi (semi di girasole, semi di canapa) e alga spirulina biologica (1%).

MODALITA' D'IMPEGO	Da utilizzare al 100% come monoprodotto al posto della farina
--------------------	---------------------------------------------------------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	1.000.000 ufc/g
Stafilococco Aureus	≤50ufc/g
E. coli	≤100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25g
Muffe e Lieviti	≤10.000 ufc/g

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	15.5% max
W	290-310

INQUINANTI CHIMICI- BIOLOGICI

Fitofarmaci	Nei limiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia e delle successive modificazioni
Micotossine	Limiti di legge ,Regolamento (CE) n. 2023/915 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti	Nei limiti previsti dal reg. Cee/Ue n.466 del 08/03/2001 e successivi aggiornamenti
Filth test	≤ 50 /50g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere con semi
Odore	Tipico

ALLERGENI

Allergeni	Cereali contenenti glutine , può contenere tracce di soia, senape .
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchi di carta
Peso netto	5 -10 kg
Informazioni	Lotto/TMC indicato sul sacco
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco a asciutto. Nei mesi caldi si consiglia una T <20 °C; UR <65% .
TMC	12 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI SEMILAVORATO

Energia	1535 kJ /367 kcal
Grassi	5.4 g
Di cui acidi grassi saturi	0.7 g
Carboidrati	66 g
Di cui zuccheri	0.4 g
Fibre	5.4 g
Proteine	14 g
Sale	0g

