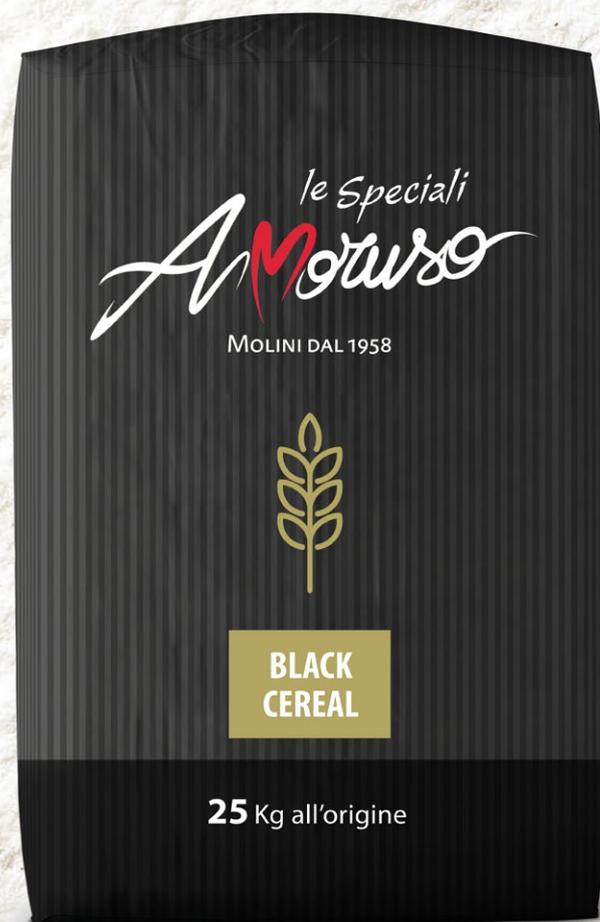


Black Cereal

Preparato a base di Cereali Integrali,
Semi Aromatici, Fioccati e Fibre alimentari



Valori Nutrizionali medi per 100 g

Energia	1443 / 345 (Kj / Kcal)	Carboidrati	62,3 g	Fibre	4,7 g
Grassi	4,9 g	di cui zuccheri	1,5 g	Sale	2,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g	Proteine	13,8 g		

IMBALLO:

Sacchi in carta multifoglio da Kg. 25 netti.

STOCCAGGIO:

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare diretta.
La confezione deve essere richiusa dopo ogni utilizzo.
Conservabilità 12 mesi.

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Black Cereal

Preparato a base di Cereali Integrali, Semi Aromatici, Fioccati e Fibre alimentari



Caratteristiche

Preparato per la produzione di pane speciale con fibra di frumento termotrattata, semi di girasole, semi di lino, Fiocchi di Frumento e di Mais e farina integrale di segale. Sapore, sofficità, conservabilità prolungata, elevato assorbimento di liquidi, oltre che un forte apporto in fibre, sono le sue caratteristiche salienti.

Utilizzo

Può essere utilizzato tal quale nella preparazione di pani speciali e focacce in pezzature e formati a piacere.

Composizione

Farina di frumento tenero tipo "0", fibra di frumento termotrattata, semi di girasole decorticato, semi di lino, farina di segale integrale, fiocchi di frumento integrale, fiocchi di mais, farina di mais, sale, farina di malto d'orzo, destrosio, agenti di trattamento della farina: enzimi, E300 - acidoascorbico.

SEMILAVORATO IN POLVERE PER PRODOTTI DA FORNO: Conforme a: DM 27/02/96 n°209, D.P.R. 30 nov. 1998 n°502, Reg.(CE) n°178/2002, Reg.(CE) n°852/2004, Reg.(CE) n°882/2004. Prodotto non destinato al consumatore finale. Etichettatura a norma D.Lgs 27/01/92 n°109 art.17.

O.G.M. : Questo prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza ai regolamenti CE: n° 49/2000 - che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (spec. Art.1, par. 2, lett. b) n° 50/2000 - concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati.

NORME PER L'ETICHETTATURA. (l. 4 luglio 1967 art. 19/20; d.m. 4 marzo 1985 art. 21) sulla base della composizione del preparato e della dose consigliata dovrà essere riportata sulla confezione o sul contenitore la seguente dicitura: Pane speciale con: fibre, girasole, lino, segale, fioccati e mais.

INGREDIENTI: Farina di frumento tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, fibra di frumento termotrattata, semi di girasole decorticato, semi di lino, farina di segale integrale, fiocchi di frumento integrale, fiocchi di mais, farina di mais, sale, farinadi frumento maltato.

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI: In riferimento al prodotto oggetto della scheda, a norma della Legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

Allergeni Alimentari (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	Presenza Certa*	Possibile Presenza Accidentale**	Allergeni Alimentari (Allegato III bis Direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	Presenza Certa*	Possibile Presenza Accidentale**
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI	Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg./lt. espressi come SO2.	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	Lupini e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia.	NO	SI	Molluschi e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	NO	NO			
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO			

* Per "SI" nella colonna "PRESENZA CERTA" è da intendersi come aggiunta diretta, cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi ed additivi).

** Per "SI" nella colonna "POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE" è da intendersi come contaminazione crociata, cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.