

Revisione del 25/5/2020

25
kg

Codice EAN
8011401000 829

Coadiuvante top

Coadiuvante per panificazione



Valori Nutrizionali (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Valore Energetico	336 Kcal 1403 Kj	Fibre	3,4 g
Grassi	1,0 g	Proteine	12,4 g
di cui saturi	0,2 g	Sale	0,60 g
Carboidrati	66,9 g		
di cui zuccheri	0,9 g		

CONSERVAZIONE: Magazzino prodotto finito (luogo fresco ed asciutto).

CONFEZIONAMENTO: Sacchi di carta politenata o con politene da 25 Kg.

AVVERTENZE: Richiudere il sacco dopo l'uso.

MODALITÀ D'USO: 1% sul peso della farina utilizzata.

DISPOSIZIONI DI LEGGE

Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.

RISCHI DI CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di latte, uova, frutta a guscio, soia e semi di sesamo utilizzati nello stesso impianto di produzione.

SCADENZA : Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Coadiuvante Top Coadiuvante per panificazione

Descrizione / Description

Farina di grano tenero tipo "0", farina di cereali maltati, agente di attamento della farina (acido 1-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xilanasi).

Destinazione

Adatta alla panificazione, nella preparazione di pane, grissini, schiacciate, pizze, dolci, sola o in aggiunta ad altre farine.

Proprietà Chimico Fisiche / Physical and chemical properties / Características Físico-Químicas / Proprietes Physico-Chimiques

Aspetto	Sfarinato
Odore	Neutro
Colore	Bianco

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale	<500.000 UFC/g
Lieviti /muffe	<5.000 UFC/g
Coliformi	<100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g

ANALISI TOSSICOLOGICA

Ocratossina "A"	<3µG/kg
Aflatossine	n.a.

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.