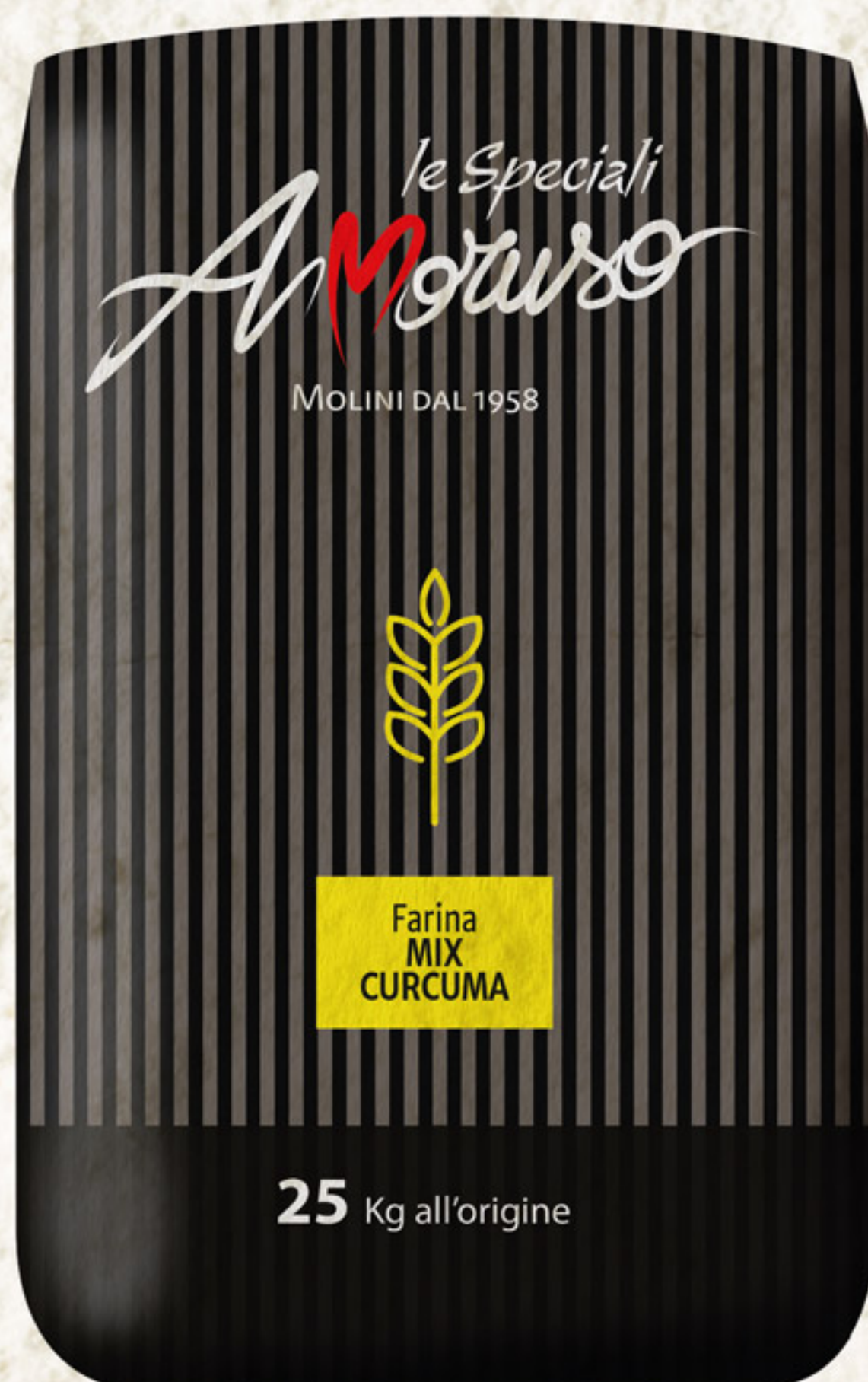


Revisione del 25/5/2020

25
kg

Codice EAN
8011401001 284

Mix Curcuma



Valori Nutrizionali (Calcolati per 100 gr di prodotto)

Valore Energetico	376 Kcal 1545 Kj	Proteine	12,8 g
Grassi	4,5 g	Sale	0,008 g
di cui saturi	0,6 g		
Carboidrati	67,7 g		
di cui zuccheri	0,5 g		

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 45%
Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione

AVVERTENZE: Richiudere il sacco dopo l'uso.

RADIAZIONI IONIZZANTI: Trattamento assente.

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP In ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. aggiornamenti Tracciabilità In ottemperanza al Reg. CEE n. 178/2008 e succ. aggiornamenti OGM Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003. Micotossine In ottemperanza al Reg. CEE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti Metalli pesanti In ottemperanza al Reg. CEE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti Pesticidi In ottemperanza ai Reg. CEE n. 396/2005 e 149/2008 e succ. aggiornamenti

SCADENZA : Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto ed areato T MAX = 20°C H2O REL. MAX = 45%
Al ricevimento della merce, togliere immediatamente dal pallet il film estensibile per permettere una corretta traspirazione e conservazione

Amoruso

MOLINI DAL 1958



Mix Curcuma

Descrizione / Description

Semilavorato per la produzione di pane ed altri prodotti da forno alla curcuma, arricchito da avena e semi di sesamo, conforme alla legislazione italiana vigente ed in particolare al D.P.R. n° 187 del 9.2.2001

Ingredienti

Farina di frumento tenero tipo 0, farina d'avena, semi di sesamo, curcuma in polvere, pasta acida di frumento essiccata, farina d'orzo maltato, alfa amilasi, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico E300.

Destinazione

Per la produzione di pane, pizza, prodotti dolciari e pasta fresca

Caratteristiche

Di colore giallo ocra intenso, si distingue per il suo odore pungente ed aspro. Il suo sapore è dolce e fortemente aromatico. Grazie alla presenza della Curcuma in polvere, questo prodotto ha proprietà disintossicanti ed antinfiammatorie.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale	UFC/g	100.000	Max
Lieviti /muffe	UFC/g	10.000	Max
Coliformi	UFC/g	1.000	Max
Salmonella	UFC/g	assente	
filth test	50 g	50 frammenti insetto	Peli topo assenti

INQUINANTI CHIMICO-BIOLGICI

Metalli pesanti	Limiti di legge	
Micotossine	Limiti di legge	

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI: Di colore giallo ocra intenso, si distingue per il suo odore pungente ed aspro. Il suo sapore è dolce e fortemente aromatico. Grazie alla presenza della Curcuma in polvere, questo prodotto ha proprietà disintossicanti ed antinfiammatorie.