



Cesole, 06/12/2010

Laboratorio analisi

SCHEMA TECNICA

SEMILAVORATO "MIX INTEGRALE SPECIAL"

<p><u>Composizione:</u> Farina di grano tenero tipo 0, crusca tostata, germe di grano tenero.</p>	<p><u>Dati chimici:</u></p> <p>Umidità: 15% Max</p>
<p><u>Dati Filth Test:</u></p> <p>n° di frammenti di insetti per 50 grammi: < 50 n° di peli di roditore per 50 grammi: < 1</p>	<p><u>Analisi batteriologica:</u></p> <p>Carica microbica totale UFC/g < 50.000 Coliformi totali U.F.C./g < 100 Escherichia Coli U.F.C./g < 10 Muffe e lieviti U.F.C./g < 1000</p>
<p><u>Agenti contaminanti:</u></p> <p>Aflatossine B1 B2 Mg/kg < 0,001 Aflatossine G1 G2 Mg/kg < 0,001 Cromo Mg/kg < 0,01 Rame Mg/kg < 0,20 Zinco Mg/kg < 0,20 Piombo Mg/kg < 0,01 Cadmio Mg/kg < 0,01 Ferro Mg/kg < 0,20</p>	<p><u>Pesticidi:</u></p> <p>Piretroidi: assenti Fungicidi: assenti Organofosforati: assenti Organoclorurati: assenti</p>
<p>Lotto: identificato dalla data di scadenza sull'imballo Scadenza: 9 mesi dalla macinazione Allergeni: glutine</p>	<p><u>Valori Nutrizionali:</u></p> <p>Valore Energetico 345 kcal (1400 kj) Proteine 12,0 g Carboidrati 70,0 g Grassi 0,8 g</p>

