

PRODUCTO	Farina di Semola Rimacinata Caputo 10x1kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Farina di Semola Rimacinata Caputo.
Artículo	52229
Ingredientes	Sémola de TRIGO duro. Puede contener trazas de huevo, soja y mostaza.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Característico del producto.
Sabor: Característico del producto.
Textura: Característico del producto.
Olor: Característico del producto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1420	
	kcal	335	
Grasas	g	1,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	0,3	
Hidratos de carbono	g	68	
de los cuales azúcares	g	1,0	
Proteínas	g	13	
Sal	g	0,005	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	X	Si		No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Trazas	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		Si	X	No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados	Trazas	Si		No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en seco.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	El color amarillo ámbar, el tamaño de grano calibrado y la elasticidad del gluten lo hacen ideal para fábricas de pasta artesanal, pasta fresca, pan de trigo duro y para espolvorear en el mostrador de pizzerías.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	365 días
Unidades por caja	10
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	
Cajas por capa	
Capas por palet	
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Corso San Giovanni a Teduccio, 55 - Naples (Italia)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 01/08/2024
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.