



Farina di cocco busta 500 g

Linea "Movida Catering" - Sotto linea "Farine"

Informazioni generali

Codice articolo	4103
Denominazione di vendita	Farina di cocco busta 500 g
Codice EAN	8022798004086
Peso netto	500 g
Shelf life	12 mesi
Origine	Olanda
Varietà	High Fat

Ingredienti	Cocco
-------------	-------

Allergeni	Allergene contenuto	Presenza accidentale
Cereali contenenti glutine ¹	no	no
Crostacei e prodotti derivati	no	no
Uova e prodotti derivati	no	no
Pesce e prodotti derivati	no	no
Arachidi e prodotti derivati	no	no
Soia e prodotti derivati	no	no
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	no	no
Frutta a guscio ²	no	no
Sedano e prodotti derivati	no	no
Senape e prodotti derivati	no	no
Semi di sesamo e prodotti derivati	no	no
Anidride solforosa ³	sì	
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di mollusco	no	no

¹ (frumento-grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

² mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

³ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂

Dichiarazione nutrizionale

	per 100 g
Valore energetico kcal	666
" " " kJoule	2787
Grassi	64,0 g
di cui acidi grassi saturi	49,0 g
Carboidrati	24,0 g
di cui zuccheri	7,0 g
Fibre alimentari	3,0 g
Proteine	6,0 g
Sale	160 mg



Farina di cocco busta 500 g

Linea "Movida Catering" - Sotto linea "Farine"

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale mesofila	< 10.000	ufc/g
Muffe	< 500	ufc/g
Lieviti	< 500	ufc/g
Enterobacteriaceae	< 100	ufc/g
Escherichia Coli	< 10	ufc/g
Stafilococchi coag. Positivi	< 10	ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g	

Caratteristiche chimico-fisiche

Forma	Farina
Calibro	N/A
Umidità	<3%
Colore	Bianco
Sapore	Tipico
Consistenza	Tipica
Corpi estranei	Assenti
Danneggiati	N/A
Raggrinziti	N/A
Germinati	N/A
Marci	N/A
Micotossine	Limiti di legge
OGM	Il prodotto è conforme alla vigente normativa di legge in merito agli OGM (Reg. 1829/2003 e Reg. 1830/2003) L'azienda nella realizzazione dei propri prodotti non utilizza materie prime, additivi e/o coadiuvanti OGM
Ionizzazione	Conforme alle Direttive CEE 1999/2/CE e 1999/3/CE del 22/02/1999, questo prodotto non è ionizzato e non contiene ingredienti ionizzati.
Altro	Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti nei limiti della vigente normativa di legge

Informazioni logistiche

Dimensioni est. imballo (mm)	290 x 255 x 200
Numero di confezioni per cartone	6
Numero strati	6
Imballi per strato	12
Colli per bancale	72
Volume del bancale (m ³)	1,3
Dimensioni del bancale (cm)	80 x 120 x 135
Imballo (netto)	3,0 kg
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
Confezionamento	Rispetto norme metrologiche (direttiva CEE 80/232) *Imballaggio conforme DM 21.03.73 e ss.mm.ii. - contatto con sostanze alimentari
Modalità di trasporto	Con mezzo igienicamente idoneo
Indicazioni supplementari	Prodotto fragile, maneggiare con cura, mantenere nei cartoni originali
Dichiarazione	L'azienda dichiara di avere attivo al suo interno un piano HACCP elaborato ed applicato secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04 e successive modifiche. Il prodotto oggetto del presente documento non contiene ingredienti geneticamente modificate
Note	Prodotto non sovrapponibile