

BASTONCCINI ACEITE OLIVA

Descrizione:	prodotto artigianale ottenuto a lenta cottura
Ingredienti:	farina di grano tenero tipo "0", olio di oliva 12%, lievito di birra, sale, malto.
Caratteristiche Organolettiche:	
- aspetto:	lunghi bastoncini irregolari
- colore:	giallo dorato
- odore:	tipico del pane
- gusto:	delicato
Caratteristiche chimico fisiche:	
- umidità:	max 3%
- misure:	lunghezza di 20 cm \pm 1, diametro di 12/15 mm
Caratteristiche microbiologiche (ufc/g):	
- carica microbica:	<10000/g
- muffe:	<500/g
- lieviti:	<500/g
- Stafilococchi coagulasi positivi:	<100/g
- Escherichia coli B glucuronidasi +:	<10/g
Micotossine:	
Aflatossina B1	2 μ /Kg max
Aflatossina B1+B2+G1+G2,	4 μ /Kg max
Ocratossina A	3 μ /Kg max
Zearalenone	50 μ /Kg max
Shelf-life:	12 mesi
Confezionamento:	Sacchetto da 150 gr Sacchetto da 250 gr Cartoni sfuso da 3 kg

Il prodotto è conforme alla normativa comunitaria vigente