


 **LINEAPASTA s.r.l.**

 Via Borgo Padova, 79
35013 - Cittadella (PD) Italia



 Tel. +39 049 9408127
 info@lineapasta.it

 P.I./C.F. 05059680289
REA PD - 439799

PRODOTTO: Farina tipo "1" Bio macinata a pietra

DEFINIZIONE: Farina di grano tenero tipo "1" Bio, macinata a pietra , prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

ORIGINE MATERIA PRIMA E LUOGO DI MACINAZIONE: Italia, Veneto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Bianco ambrato con microscopiche punteggiature dovute al contenuto di fibra

Odore: Caratteristico profumo paglierino

Sapore: Gradevolmente delicato, tendente al dolciastro dato dal germe di grano in essa contenuto

Aspetto: Asciutto, palpabile, setoso al tatto , leggera.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Umidità < 15,50%

Ceneri < 0,80 % s.s.

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore energetico 358 Kcal/ 1499 kj

Proteine 11 g

Carboidrati 74 g

Di cui zuccheri 1,2 g

Grassi 1,4 g

Di cui acidi grassi saturi 0,3 g

Fibre alimentari 2,20 g

Sale 0 g

ALLERGENI:

Gli allergeni presenti nel prodotto come da Allegato III alla Dir. 2003/89/CE sono:
Glutine di frumento

O.G.M.:


Si attesta che sia il prodotto che le materie prime utilizzate per la sua realizzazione non sono di origine/composizione OGM

 **LINEAPASTA s.r.l.**

 Via Borgo Padova, 79
35013 - Cittadella (PD) Italia



 Tel. +39 049 9408127
info@lineapasta.it

 P.I./C.F. 05059680289
REA PD - 439799

SHELF LIFE E METODI DI CONSERVAZIONE:

Il TMC del presente prodotto è di 240 giorni dalla data di macinazione.

Il lotto corrisponde alla data di macinazione. La scadenza è indicata in etichetta ed è espressa in mese/anno.

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura ambiente, in luogo fresco, asciutto ed aerato.

PACKAGING:

Confezioni da 1kg: 12 pz per cartone. Confezioni da 5kg : 4 pz per cartone.

Confezioni da 25kg su pallet.

Il Materiale per il confezionamento utilizzato è carta ad uso alimentare o polietilene,

conformi ai Regg. CE 1935/2004, 1895/2005 e alla Dir. 72/2002 e successive modifiche.