



Bistoccu di Montresta

DENOMINAZIONE
COMMERCIALE

- INTEGRALE -

DENOMINAZIONE LEGALE

Pane biscottato

INGREDIENTI

Farina integrale di grano duro, sale, acqua, lievito di birra, farina di frumento maltato.
Senza conservanti

ALLERGENI

Glutine

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Pane biscottato secco dal gusto saporito e fragrante
Mantiene una lunghissima conservazione pur non contenendo conservanti.
Assenza di mollica. Superficie di forma ovale allungata,
colore giallognolo scuro omogeneo.

PARAMETRI METRICI

Peso medio per confezione: 250g
Dimensione: 12 x 30 x 6 cm (Larghezza x Altezza x Profondità)

CONFEZIONE

Film plastico alimentare

MODALITÀ DI
CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto,
a temperatura ambiente

IDENTIFICAZIONE LOTTO

Data di produzione

DURATA

10 mesi dalla produzione
(Shelf life in analisi)

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Umidità 5,69±0,38 G/100 G
Proteine 11,75±0,85 G/100 G (N X 6,25)
Grassi 2,62±0,28 G/100 G
Fibre Alimentari 11,7±1,6 G/100 G
Ceneri 3,86±0,20 G/100 G
Carboidrati 64,38±1,88 G/100 G
Valore Energetico 352±4 Kcal/100 G
Valore Energetico 1 485±17 Kj/100 G

Composizione degli Zuccheri

Glucosio 0,591±0,094 g/100 g
Fruttosio 1,19±0,19 g/100 g
Lattosio < LoQ g/100 g
Saccharosio < LoQ g/100 g
Maltosio 3,62±0,57 g/100 g
Sodio 10 100±1 400 mg/kg

VALORI NUTRIZIONALI

1484 kJ/100g · 351 kcal/100g

PRINCIPALI REFERENZE



Codice	Descrizione	Codice a barre	Imballo	Tara g	Conf. x cart.	Cart. x strato	Strati pedana	Dimensioni cm	Tipo
109	BdM - Integrale	8050043390059	Film plastico alim.	2	12	8	6/7	39,5x29,5x32,5	Scatola espositore