



Produktnavn Casillo Altograno brød 12,5 kg
Produkt nr. 33898

Produktinformation

Produktbeskrivelse

Melblanding

Brugerinstruktion

Efter egen opskrift

Ingredienser

HVEDEMEL, HVEDEKIM, HVEDEFIBRE, tørret surdej (HVEDEMEL, starterkultur)

Typisk anvendelse

Brød

Udseende, farve

Hvidligt

Lugt

Typisk

Smag

Typisk

Konsistens

Pulver

Indeholder produktet ingredienser med begrænset anvendelse jf. forordning (EF) 1333/2008?

Nej

Er der begrænsning for brugen af produktet?

Nej

3. Konsum is

Ikke tilladt

Konsum is - angiv mængde (g/kg) og evt. kommentar

Not allowed

5.1 Kakao- og chokolade varer

Ikke tilladt

Kakao- og chokolade varer - angiv mængde (g/kg) og evt. kommentar

Not allowed

5.2 Andre konfekturprodukter

Ikke tilladt

Andre konfekturprodukter - angiv mængde (g/kg) og evt. Kommentar

Not allowed

5.4 Pynt, overtræk og fyld

Ikke tilladt

Pynt, overtræk og fyld - angiv mængde (g/kg) og evt. Kommentar

Not allowed



7.1 Brød, boller og rundstykker

Ikke tilladt

Brød, boller og rundstykker - angiv mængde (g/kg) og evt. Kommentar

Not allowed

7.2 Finere bagværk

Ikke tilladt

Finere bagværk - angiv mængde (g/kg) og evt. Kommentar

Not allowed

16. Desserter

Ikke tilladt

Desserter - angiv mængde (g/kg) og evt. Kommentar

Not allowed

Opbevaring

Total holdbarhed (dage)	365
Holdbarhed efter åbning (dage)	30
Min opbevaringstemperatur	10
Max opbevaringstemperatur	20
Min temperatur efter åbning	10
Max temperatur efter åbning	20

Opbevaringsinstruktion

Tørt og køligt

Opbevaringsinstruktion efter åbning

Tørt og køligt. Anvendes inden for få dage

Næringsværdi (per 100 gram)

Energi kj	1404
Energi kcal	332
Fedt (g)	1,3
heraf mættet (g)	0,4
Kulhydrat (g)	61
heraf sukker (g)	1,4
Protein (g)	15
Salt (g)	0,005
Kostfibre (g)	8,0



Mikrobiologi

Total Kim - Max cfu/g	500 000
Gær - Max cfu/g	5 000
Skimmel - Max cfu/g	5 000
E.coli - Max cfu/g	10
Bacillus cereus - Max cfu/g	500
Salmonella	Neg i 25g

Lovkrav

Forefindes der et sikkerhedsdatablad på produktet	Nej
---	-----

Indhold

Fuldkorn	Procent (%)
Nej	



Allergener

Allergener	Indgår i opskriften	Kan indeholde spor af	På produktionlinje	På produktionssted
Glutenholdige kornprodukter eller produkter på basis heraf (hvede, rug, byg, havre, spelt, kamut, eller hybridiserede stammer heraf)?	Ja	Ja	Ja	Ja
Hvede	Ja	Nej	Ja	Ja
Rug	Nej	Nej	Nej	Nej
Byg	Nej	Nej	Nej	Nej
Havre	Nej	Nej	Nej	Nej
Spelt	Nej	Nej	Nej	Nej
Kamut	Nej	Nej	Nej	Nej
Krebsdyr og produkter deraf	Nej	Nej	Nej	Nej
Æg og produkter deraf	Nej	Nej	Nej	Nej
Fisk og produkter heraf	Nej	Nej	Nej	Nej
Jordnødder og produkter deraf	Nej	Nej	Nej	Nej
Sojabønner og produkter deraf	Nej	Ja	Ja	Ja
Mælk og produkter deraf (inklusive laktose)	Nej	Nej	Nej	Nej
Nødder og produkter deraf (dvs. mandler, hasselnødder, valnødder, cashewnødder, pecannødder, paranødder, pistacienødder, macadamianødder / Queensland nødder) og produkter deraf	Nej	Nej	Nej	Nej
Selleri og produkter deraf	Nej	Nej	Nej	Nej
Sennep og produkter deraf	Nej	Ja	Nej	Nej
Sesamfrø og produkter deraf	Nej	Ja	Nej	Ja
Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på mere end 10 mg/kg eller 10 mg/liter udtrykt som SO ₂	Nej	Nej	Nej	Nej
Lupin og produkter deraf	Nej	Nej	Nej	Nej
Bløddyr og produkter deraf	Nej	Nej	Nej	Nej

Allergener - opbevaring og transport

Varen transporteres og opbevares sammen med andre varer der kan indeholde allergener. Dette kan omfatte, men er ikke begrænset til, nødder, mælk, æg, gluten og soja.



Fysiske og kemiske data

Phys Chem, Analyse	Phys Chem, enhed	Phys Chem, Min.	Phys Chem, Norm	Phys Chem, Max	Phys Chem, Metode
Moisture	%	12,50	13,00	13,50	
Protein content Nx5,70	% s/s	14,50	15,00	16,50	
ash	% in dry matter	1,80	2,00	2,10	



Produktinformation

GMO / BESTRÅLING:

Produktet indeholder ikke genmodificerede ingredienser.
Produktet er ikke bestrålet.

LEGALITET:

Da lovgivningen omkring anvendelse af dette produkt kan variere fra land til land, bør den lokale fødevarelovgivning altid undersøges.
Produktet er godkendt til anvendelse i Danmark.

ØVRIGE BEMÆRKNINGER:

Denne vare er en handelsvare og er ikke produceret af CBP A/S.
Informationerne i denne produktinformation er efter vores bedste overbevisning korrekte, og baseret på leverandør oplysninger og/eller egne testresultater. Brugere af dette produkt bør gennemføre egne test og analyser til bestemmelse af egnethed i en specifik applikation.
Bør ikke oplagres og/eller distribueres sammen med stærkt lugtende varer.