SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Grissini al farro quinoa Bio

Rev. 1 del 12/01/2026

Denominazione commerciale di vendita
Grissini al farro quinoa Bio

Denominazione di vendita
Grissini di farina di farro e quinoa - Biologici

Descrizione
Il prodotto è solido, allungato, di colore giallo paglierino con puntini bianchi e rossi.

Ingredienti
farina di farro* (78%), farina di quinoa*(6%), olio di girasole alto oleico*, quinoa bianca in grani* (1%), quinoa rossa in grani* (1%), lievito di birra, sale. Può contenere tracce di sesamo , soia e senape.
*= Biologico

Durata del prodotto
170gg dalla produzione

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino, aroma fragrante, sapore caratteristico e gradevole.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Valore energetico: 1840kJ - 437kcal | Grassi 12,4g - di cui acidi grassi saturi 0,9g
Carboidrati 69,4g - di cui zuccheri 1,3g | Fibra 1,6g | Proteine 11,0g | Sale 1,4g

Quantità nominali
200g ℮

Modalità di conservazione
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore.
Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi retro della confezione.

Informazioni ambientali
Sacchetto: plastica PP 05 | Clip di chiusura: C/FE91
Verificare le regole del proprio comune

Imballo
Confezioni per cartone: 10 | Dimensioni confezione: 36.5x15x4.5cm
Dimensioni pallet: 80x120cm | Strati: 7x9 cartoni | N. cartoni per pallet: 63
Dimensioni cartone: 39x27.5x26cm

MAGIE DEL FORNO S.r.l.
SEDE OPERATIVA: via Mattei n. 28 – 35020 Maserà di Padova (PD)
SEDE LEGALE: via G.A. Longhin n. 11 – 35129 Padova (PD)
049 886 2866 | info@magiedelforno.com | www.magiedelforno.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Grissini al farro quinoa Bio

Rev. 1 del 12/01/2026

Sostanze vettori di allergeni	Presenza dell'allergene			
	Presente nel prodotto	Presente nel sito produttivo	Il prodotto può contenere tracce di...	Note
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)				
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia (Macadamia ternifolia)				
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape			X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2				
Molluschi e prodotti a base di molluschi				
Lupino e prodotti a base di lupino				

MAGIE DEL FORNO S.r.l.

SEDE OPERATIVA: via Mattei n. 28 – 35020 Maserà di Padova (PD)
SEDE LEGALE: via G.A. Longhin n. 11 – 35129 Padova (PD)
049 886 2866 | info@magiedelforno.com | www.magiedelforno.com

Grissini al farro quinoa Bio

Caratteristiche microbiologiche

Parametro microbiologico	Unità di misura	Valore di riferimento/limiti
Carica mesofilia totale	Ufc/g	<1000
Enterobatteri	Ufc/g	<10
Muffe e lieviti	Ufc/g	<100
Listeria monocytogenes	Ufc/25g	Assente
Bacillu cereus	Ufc/g	<100
Stafilococcus coag. pos	Ufc/g	<100

Parametro chimico	Unità di misura	Valore di riferimento/limiti
Acrilammide	µg/kg	<300

Dichiarazione OGM

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente e che Vi forniremo sono solo prodotti conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione Radiazioni ionizzanti

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

MAGIE DEL FORNO S.r.l.

SEDE OPERATIVA: via Mattei n. 28 – 35020 Maserà di Padova (PD)
SEDE LEGALE: via G.A. Longhin n. 11 – 35129 Padova (PD)
049 886 2866 | info@magiedelforno.com | www.magiedelforno.com