

Farina di Grano Maltato

scheda tecnica



Codice	Descrizione
MA3F16	Farina di grano maltato Sacco Kg 25
Caratteristiche	Valori
Potere diastatico	Min. 15.000 U.P.
Umidità	7 - 10%
Proteine	< 14,0%
Lipidi	< 2%
Ceneri	< 2%
Zuccheri riduttori	15%
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto, assenza di odori e sapori estranei
Stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto
Shelf life	12 mesi dalla data di produzione
Allergeni	Cereali contenenti glutine (frumento)

Approvato RQ

All. Proc 03.01 Mod. RP-Cat./M Rev. 05 del 05/04/16

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**

R.P. Grassi Alimentare s.r.l.
Via Stradone, 637
47030 San Mauro Pascoli (FC)
T. +39 0541 93 28 08
F. +39 0541 93 34 90
e-mail: info@rpgrassi.it

R.P. GRASSI
Tradizione Naturale
www.rpgrassi.it