

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: ADVANCE AVENA PIZZA

DESCRIZIONE PRODOTTO: *Semilavorato per panificazione a base di crusca d'avena*

INGREDIENTI: Farina di **frumento** tenero tipo 2, crusca d'**avena** 3%, fibra di **frumento** 2%.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Umidità (%)	Proteine (% s.s.)	W (10 ⁻⁴ Joule)
Max 15,50	Min 12,00	240

ALTRE CARATTERISTICHE:

- Micotossine, residui di principi attivi di prodotti fitosanitari, metalli pesanti: entro i limiti previsti dalla normativa vigente.
- Additivi e conservanti: assenti.
- Corpi estranei: assenti.
- Frammenti d'insetto: 25 in 50 g max.
- Insetti e acari delle derrate: assenti.
- Peli di roditore: assenti.

Caratteristiche sensoriali

- Colore bianco tipico, odori e sapori estranei assenti.
- Al tatto si presenta soffice, scorrevole ed esente da grumi.

CONDIZIONI DI CONSEGNA:

Confezionamento e trasporto

- In sacco carta multistrato, per alimenti, conforme alla normativa vigente.
- Temperatura di consegna ambiente.

Modalità e durata di conservazione:

- Conservazione in ambiente asciutto e aerato a temperatura ambiente.
- Termine Minimo di Conservazione (TMC): 12 mesi in sacco carta multistrato.

ALLERGENI:

- Allergeni presenti nel prodotto: glutine da **frumento**
- Possibile presenza per contaminazione crociata: **soia, senape**

NOTE GENERALI:

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.
Il presente documento è riservato e deve essere utilizzato esclusivamente dal Cliente.

Data, 25/05/2026

MOLINI LARIO SPA

Sede e Stabilimento: 22040 Alzate Brianza (CO) - Via dei Platani, 609 - Cap. Soc. € 3.456.000 i.v. - R.l. di Como, C.F. e P.I. 00190660134
Tel. +39 031 630 491 - Fax +39 031 632 546 - Mail: info@molinilario.it - www.molinilario.it  

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ CERT. NORMA UNI EN ISO 9001:2015 CERTIQUALITY - CERT. N. 698 - AZIENDA CON SISTEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE CERT. NORMA UNI EN ISO 22000:2005 - CERT. N. 18167 E FSSC 22000:2010 - CERT. N. 18166