

Base Pizza Classica



INGREDIENTI:

Farina di Tipo 1, farina di riso, germe di Grano tenero, cruschetto di frumento tenero, lievito madre essiccato di frumento, pasta acida, acqua, sale, malto diastatico, olio di oliva 2%, lievito di birra, pasta acida.

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	LOTTO N°
Base Pizza Classica	
Base Pizza classica (280 gr) Confezione Singola / Confezione 2pz	

PRESENTAZIONE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE						
PRODOTTO	TMC (shelf life)	MODALITA' DI CONSERV. NE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	PESO DEL PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	UNITA' DI VENDITA
Fresco (con Assorbitore di Ossigeno)	40 Giorni	10/20° C	20/25° C	280 gr	CARTONE	30 pz

MODALITA' DI Preparazione

Preriscaldare il forno a 250°C in modali;

- Condire a piacimento

- Lasciare cuocere secondo il tempo indicato;

Allergeni (secondo D. Lgs 114/2006) e ALLERGENI (CE 1169/2011): I prodotti qui sopra riportati contengono (come ingredienti o in tracce): Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; Crostacei e prodotti derivati; Uova e prodotti derivati; Pesce e prodotti derivati; Arachidi e prodotti derivati; Soia e prodotti derivati; Latte e prodotti derivati (compreso lattosio); Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; Sedano e prodotti derivati; Senape e prodotti derivati; Semi di sesamo e prodotti derivati; Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2; Lupino e prodotti a base di lupino; Molluschi e prodotti a base di mollusco, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; Crostacei e prodotti derivati

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

Valori per	100 gr	250 gr	Stanart Microbiologici
Carboidrati	66,29 gr	185,62 gr	E. Coli <1000 ufc/g
Proteine	11,87 gr	30,18 gr	Bacillus Cereus limite <10 ufc/g
Grassi	3,77 gr	10,54 gr	Listeria Assente su 25 g
Valore energetico	349,20 Kcal	835,53 Kcal	Salmonella Assente su 25 g
Valore energetico	1461,05 Kjoul	3495,84 Kjoul	