

Base Pinsa Siciliana



INGREDIENTI:

Blend Rustico 80% 20% Semola: farina di grano tenero tipo 00, farina di Riso, Germe di Grano tenero, cruschello di frumento tenero, lievito madre essiccato di frumento, pasta acida, acqua, sale, malto diastasico, olio di oliva, lievito di birra.

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	LOTTO N°
Base Pinsa Siciliana	
Base Pinsa Siciliana (230 gr) Confezionata Singola/Confezionata 2 pz	

PRESENTAZIONE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE						
PRODOTTO	TMC (shelf life)	MODALITÀ D CONSERV.NE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	PESO DEL PRODOTTO	CONFEZIONAMENTO	UNITÀ DI VENDITA
Fresco (con Assorbitore di Ossigeno)	40 Giorni	10/20° C	20/25° C	230 gr	CARTONE	32 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 (Reg. CE 1169/2011): I prodotti qui sopra riportati contengono (comìngredienti 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 e guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia 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	64,94 gr	181,83 gr	E. Coli <1000 ufc/g
Proteine	12,72 gr	30,18 gr	Bacillus Cereus limite<10 ufc/g
Grassi	3,64 gr	10,18 gr	Listeria Assente su 25 g
Valore energetico	344,66 Kcal	861,65 Kcal	Salmonella Assente su 25 g
Valore energetico	1442,06 Kjoul	3605,14 Kjoul	