

## Base Pinsa Siciliana



### INGREDIENTI:

Blend Rustico 80% 20% Semola: farina di grano tenero tipo 00, 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, 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)	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	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 (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 SO<sub>2</sub> 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	