



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione Prodotto: Codice Interno Etichetta: 114	<i>Base Pizza Senza Glutine e Senza Latte</i> 											
Diametro/ Misure	Rotondo – 31 cm											
Denominazione di Vendita	Prodotto da forno											
Descrizione del prodotto	Base pizza lavorata artigianalmente da farcire											
Materie prime / Ingredienti :	Amido di Mais, Acqua, Olio di oliva, Fibre vegetali (psyllium, inulina) Lievito, Zucchero, Sale, Farina di Grano Saraceno integrale, addensanti: farina di semi di guar, E 464, agenti lievitante: bicarbonato di sodio; aroma Gas Imballaggio: 70% CO ₂ , 30% N ₂											
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)											
ALLERGENI	possibili tracce di soia (Reg. UE 1169/2011).											
<u>PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)</u> BACILLUS CEREUS (Max 100 UFC/g) CARICA BATTERICA MESOFILA TOT. (Max 0.000 UFC/g) CLOSTRIDIUM PERFRINGENS (Max 10 UFC/g) ENTEROBATTERI TOTALI (Max 10 UFC/g) MUFFE (Max 10 UFC/g) SALMONELLA SSP (Assente in 25 g) STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (Max 10 UFC/g)	Caratteristiche Organolettiche <table border="1" data-bbox="890 1671 1495 2016"> <tr> <td data-bbox="890 1671 1201 1749">Aspetto</td> <td data-bbox="1201 1671 1495 1749">Tipico di una base pizza precotta</td> </tr> <tr> <td data-bbox="890 1749 1201 1827">Odore e Sapore</td> <td data-bbox="1201 1749 1495 1827">Gradevole</td> </tr> <tr> <td data-bbox="890 1827 1201 1906">Consistenza</td> <td data-bbox="1201 1827 1495 1906">Prodotto alveolato e morbido al tatto</td> </tr> <tr> <td data-bbox="890 1906 1201 1944">Collosità</td> <td data-bbox="1201 1906 1495 1944">Nei limiti</td> </tr> <tr> <td data-bbox="890 1944 1201 2016">Tenuta della cottura</td> <td data-bbox="1201 1944 1495 2016">Buona</td> </tr> </table>		Aspetto	Tipico di una base pizza precotta	Odore e Sapore	Gradevole	Consistenza	Prodotto alveolato e morbido al tatto	Collosità	Nei limiti	Tenuta della cottura	Buona
Aspetto	Tipico di una base pizza precotta											
Odore e Sapore	Gradevole											
Consistenza	Prodotto alveolato e morbido al tatto											
Collosità	Nei limiti											
Tenuta della cottura	Buona											



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)

Energia	218 kcal/ 927 kj
Carboidrati	51g
Di cui zuccheri	0,5g
Proteine	1,5 g
Grassi	08,0 g
Di cui saturi	0,1 g
Fibre	2,8g
Sale	2,6g

Indicazioni d'uso:

Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi i bambini, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti. Da consumarsi previa cottura.
Farcire la base a piacere, riscaldare il forno a 300°C- 330°C (tempo di cottura minimo 5 minuti circa)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

Temperatura	Conservare a temperatura di 0/+4°C
Modalità di confezionamento	Prodotto fresco: in atmosfera modificata
TMC o Data di scadenza (SHELF LIFE)	50 gg dalla data di produzione a temperatura di 0/+4°C
Modalità di utilizzo:	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni. Da consumare entro vedi data impressa sulla confezione.
Modalità di trasporto:	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+0°C/+6°C)

Unità consumatore e descrizione della confezione

Tipo confezione	Sacchetto in polipropilene termosaldato, film trasparente (PET, PE - EVOH) conforme : CE-Reg.2011/UE piatto in alluminio per alimenti
Informazioni presenti sulla confezione	Etichetta interna con informativa ingredienti e allergeni, data di scadenza e modalità di conservazione,
Imballaggio Secondario Cartone Dimensione : 38x38x16	Scatola di cartone ondulato per alimenti

Dimensione confezione	n. pezzi per confezione	n. pezzi per cartone	n. cartoni per strato	Totale strati	Totale cartoni per pallet (Epal) (120- 80* -120)	Peso lordo	Peso Base Pizza Cm 31
40 x 40 cm	1	15	6	6/8	36/48	3750 g e	200/250 g e