BASE PINSA

Alla romana



PACAGING		INFORMAZIONE LOGISTICHE		PALETTIZZAZIONE	
Peso unitario	250 g	Codice prodotto	10.007	Strati/pallet	7
Pezzi/confezione	1	EAN confezione	803224479873	Colli per strato	9
Peso/confezione	250 g	Confezione/cartone	9	Colli per pallet	72
Dimensione media	19x30 cm	Peso cartone	2,250 kg	Peso pallet	162 kg
		Dimensione cartone	26x40x22 cm	Altezza pallet	1,90 cm (incluso pallet)

LA BASE PINSA, è realizzata interamente a mano e cotta in forno a pietra, e totalmente priva di olio vegetale o strutto, per chi desidera un alimentazione leggera senza rinunciare al gusto

INGREDIENTI: Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di **SOIA**, sale, olio EVO, pasta acida di frumento essiccata, lievito conservanti: acido sorbico, propionato di calcio, aroma pane.

ALLERGENI: Contiene glutine, **SOIA**, può contenere tracce di Senape e lupino. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

Shelf-life
•**Durata:** 60 giorni dalla data di produzione
•**Definizione lotto:** anno di produzione, settimana del calendario gregoriano e giorno. Es: 26071
•**Materiale imballo:** confezionate in vaschette con Film plastico accoppiato, conforme alle normative sulla cessione alimentari

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 2/3 giorni. Soggetto a calo di peso naturale

MODALITA' D'USO
Da consumarsi previa cottura. Preriscaldare il forno a 250C°, farcire a piacere e cuocere per 5-6 minuti.

Caratteristiche fisiche e organolettiche
SAPORE: tipico del pane pizza, croccante e friabile
ASPETTO: tipico del prodotto precotto, dopo cottura dorata sul bordo
ODORE: gradevole, tipico della pizza, esente da qualsiasi altro odore estraneo
COLORE: bianco giallastro

VALORI TECNICI
Si attesta che la fornitura è conforme
-ai requisiti del decreto legislativo n. 193/07
-alla vigente normativa di legge in merito alle sostanze attive di prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione umana.
-Alla vigente normativa di legge in materie di micotossine
-alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica
DICHIARAZIONE OGM: produzione senza OGM

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g		Riferimento adulto per 100g
Energia	1192 kj 285Kcal	8400 kj 2000 Kcal
Grassi	3,9 g	70 g
di cui saturi	0,8 g	20 g
Carboidrati	50,5 g	260 g
di cui zuccheri	4,4 g	90 g
Fibre	2,8 g	
Proteine	11 g	50 g
Sale	1,5 g	6 g

STANDARD MICROBIOLOGICI	
Carica batterica	<1.000.000 ufc/g
Coliformi totali	<1000 ufc/g
Muffe e lieviti	<5000 ufc/g
Salmonella	Assenti /25g

STANDARD CHIMICI (valori Medi)		
Proteine	8.2 - 8.5	%s.s.
Carboidrati	56 - 57	%s.s.

PARAMETRI FISICI

Filth test	Sulle farine	Frammenti o insetti vivi	<50 frammenti/50g su 6 u.c
		Peli roditori	<1 pelo/so su 6 u.c

PARAMETRI CHIMICI

Micotossine	Sulle farine	Afatossine B1	< 2 mg/kg
		Afatossine B1+B2+G1+G2	< 4 mg/kg
Analisi periodiche		Analisi microbiologiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore. Le analisi fisiche e chimiche delle farine sono inviate dai fornitori	

Note:
Gli allergeni sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 169/2011 del parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011 Operiamo in regime di autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP ed in accordo al reg. CE 852/853/2004