

NOME PRODOTTO: BASE PINSA

EAN: 8033224479837

Cod. art. 007

MARCHIO: LO CONTE

DATI CONFEZIONE	Peso confezione	240g	DATI CARTONE	Peso lordo cartone	2,800 kg
	Pezzi Confezione	1		Confezioni per cartone	10
DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	L 200 x P 330 x H 20		DIMENSIONE CARTONE (cm)	L 27 x P40 x H25	
				ITF CT	0803322447837
DIMENSIONE PRODOTTO (mm)	L 190 x P 300 x H 20		DATI PALLET	Cartoni per strato	9
				Strati per pallet	6
				Cartoni per pallet	54
				Altezza pallet	165 cm (incluso pallet)



MATERIALE IMBALLO: Film plastico accoppiato PLT 45 + BX 15, conforme alle normative sulla cessione alimentare

MATERIALE CARTONE: Scatole in cartone ondulato

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. Soggetto a calo naturale di peso. Una volta aperto consumare in 2/3 giorni

Vita totale alla produzione: 60 gg

Vita minima garantita alla consegna: 50 gg

TIPOLOGIA PRODOTTO: Prodotto da forno precotto

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di soia, sale, olio extravergine di oliva, pasta acida di frumento essiccata, lievito, conservante: acido sorbico (E200), calcio propionato (E282).

ALLERGENI: contiene glutine e soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie e intolleranze.

DESCRIZIONE: La BASE PINSA precotta è realizzata interamente a mano, dopo una lievitazione naturale di 48 ore e cotta in forno a pietra. E' totalmente priva di olio vegetale o strutto, per chi desidera un'alimentazione leggera senza rinunciare al gusto.

DESTINAZIONE ED IMPIEGO: da consumarsi previa precottura.

Preriscaldare il forno a 250°C, farcire a la base pinsa a piacere e cuocere per 5 minuti.

NON UTILIZZARE IL FORNO A MICROONDE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: tipico del prodotto precotto, dopo cottura dorata sul bordo

ODORE: gradevole, tipico della base pizza, esente da qualsiasi altro odore

COLORE: bianco giallastro

SAPORE: tipico della pizza, croccante e friabile

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

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

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 materia di micotossine

-alle seguenti specifiche tecniche riportate nella presente scheda tecnica

CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO SECONDO IL METODO H.A.C.C.P INTERNO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g		STANDARD MICROBIOLOGICI	
Valore Energetico	1192 kj (285Kcal)	Carica batterica	<500.000 ufc/g
Grassi	3,9 g	Coliformi totali	<1000 ufc/g
Di cui saturi	0.8 g	Muffe e lieviti	<5000 ufc/g
Carboidrati	50,5 g	Salmonella	Assenti /25g
Di cui zuccheri	4,4 g		
Proteine	11 g	STANDARD CHIMICI (valori Medi)	
Fibre	2,8g	Proteine	10.8 - 11.5 %s.s.
Sale	1,5g	Carboidrati	50 - 51 %s.s.