

**NOME PRODOTTO: PUCCIA**

**EAN: 8033224479811**

**Cod. art. 002-1**

**MARCHIO: LO CONTE**

**DATI CONFEZIONE** Peso confezione 480g  
Pezzi Confezione 4  
**DIMENSIONE CONFEZIONE (cm)** L 14 x P 30 x H 5  
**DIMENSIONE PRODOTTO (cm)** L 13 x P 13 x H 2,5

**DATI CARTONE** Peso lordo cartone 6,100 kg  
Confezioni per cartone 12  
**DIMENSIONE CARTONE (cm)** L 27 x P 40 x H 25  
ITF CT 08033224479811  
**DATI PALLET** Cartoni per strato 9  
Strati per pallet 6  
Cartoni per pallet 54  
Altezza pallet 165 cm



**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, semola rimacinata di **grano** duro, sale, destrosio, farina di **frumento** maltato, lievito naturale (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, starter), conservante: E200-E282

**ALLERGENI:** contiene glutine, può contenere tracce di soia. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie e intolleranze

**DESCRIZIONE:** La PUCCIA è un panino particolarmente leggero tipico del Salento, con lievitazione di 24 ore e cotto in forno a pietra. E' totalmente privo di olio vegetale o strutto, per chi desidera un'alimentazione leggera senza rinunciare al gusto.

**DESTINAZIONE ED IMPIEGO:** scaldare il PUCCIA su piastra, forno o tostiera: raggiunta la cottura ottimale risulterà delizioso con salumi, formaggi, verdure.... Ottimo anche come pane.

**MODALITA' DI 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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE**

**ASPETTO:** panino schiacciato e allungato con poca mollica  
**ODORE:** gradevole, tipico del pane esente da qualsiasi altro odore estraneo  
**COLORE:** bianco giallastro  
**SAPORE:** tipico del pane pizza

**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	1103 kj (263Kcal)	Carica batterica	<1.000.000 ufc/g
Grassi	0.5 g	Coliformi totali	<1000 ufc/g
Di cui saturi	0.1 g	Muffe e lieviti	<5000 ufc/g
Carboidrati	56,6 g	Salmonella	Assenti /25g
Di cui zuccheri	2.1 g		
Proteine	8.3 g	STANDARD CHIMICI (valori Medi)	
Sale	0.7 g	Proteine	8.2 - 8.5 %s.s.
		Carboidrati	56 - 57 %s.s.