

Artigianale  
e  
lavorato a mano



## STRACCETTI

COD. 050  
EAN: 8033224479989  
IVA 4%



Senza grassi aggiunti

### TIPOLOGIA PRODOTTO

Prodotto da forno precotto  
Dimensione conf 12x30 cm  
Peso confezione 180g

Gli STRACCETTI di pizza sono leggeri, perché realizzati con un impasto per pizza, con lievitazione di 24 ore e cotto in forno a pietra

### INGREDIENTI

Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, semola rimacinata di **GRANO** duro, sale, lievito madre conservanti: acido sorbico, calcio propionato.

### ALLERGENI

Contiene glutine, può contenere tracce di soia, Senape e lupino. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

### MODALITA' D'USO

Scaldare gli STRACCETTI in forno o friggitrice ad aria a 200 C° per 5 minuti, conditeli con olio extravergine d'oliva, del rosmarino fresco tritato oppure origano e un pizzico di sale  
Sono perfetti da gustare aggiunti a zucche e vellutate cremose, oppure da sgranocchiare come snack, ottimi da accompagnare a taglieri di salumi e formaggi.

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.  
Soggetto a calo di peso naturale

### COMPOSIZIONE IMBALLO

Sacchetti di plastica, conforme alle normative sulla cessione alimentare

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**SAPORE:** tipico del pane pizza  
**ASPETTO:** straccetti allungati con poca mollica  
**ODORE:** gradevole, tipico del pane, 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

### TABELLA NUTRIZIONALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Porzione 240g	Rifer. adulto per 100g	STANDARD MICROBIOLOGICI
<b>Energia</b> 1103 kj 263Kcal	2647 kj 631Kcal	8400 kj 2000 Kcal	Carica batterica <1.000.000 ufc/g
<b>Grassi</b> 0.5 g	1,2g	70 g	Coliformi totali <1000 ufc/g
di cui saturi 0.1 g	0,24 g	20 g	Muffe e lieviti <5000 ufc/g
<b>Carboidrati</b> 56,6 g	135,8 g	260 g	Salmonella Assenti /25g
di cui zuccheri 2.1 g	5,04 g	90 g	
<b>Fibre</b> nd	nd		<b>STANDARD CHIMICI (valori Medi)</b>
<b>Proteine</b> 8.3 g	19,8 g	50 g	Proteine 8.2 - 8.5 %s.s.
<b>Sale</b> 0.7 g	1,68 g	6 g	Carboidrati 56 - 57 %s.s.

### Confezione e imballaggio

**BUSTA**  
Peso confezione: **180g**  
  
Dimensione confezione (cm): **L12 x H15 x P8**

**SHELF LIFE**  
alla produzione: **60gg**  
minima alla consegna: **50gg**

**CARTONE/CRT**  
Peso lordo crt. **3,500 kg**  
Confezioni x crt. **18**  
  
Dimensione crt. (cm) **L30xH20xP40**



### PALLET/BNC

Pallet in legno EPAL  
  
Composizione bancale  
Cartoni: x strato **8**  
Strati: **8**  
Cartoni: x bancale: **64**  
  
Altezza pallet (cm): **175** (incluso BNC)  
Peso pallet (kg): **240** (incluso BNC)



### 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