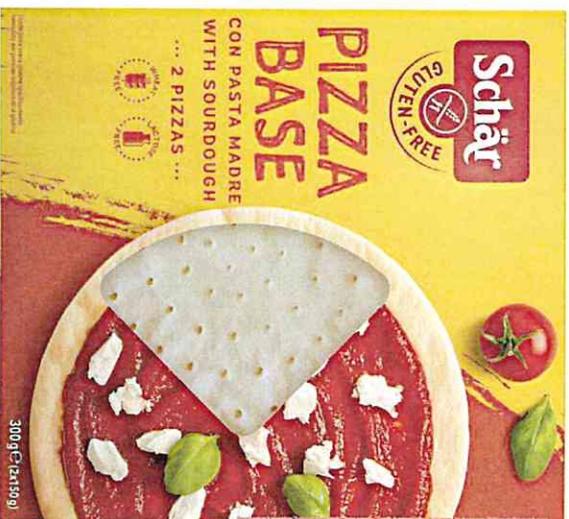


SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Codice:

24244

Descrizione:

BASE X PIZZA S/GLUTINE"SCHAR"(GR150X2CF)

DENOMINAZIONE DI VENDITA

BASE X PIZZA S/GLUTINE"SCHAR"(GR150X2CF)

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Fondo pizza senza glutine.

Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine.

INGREDIENTI

Amido di mais, farina di riso, pasta madre 13% (farina di riso, acqua), acqua, amido di patata, addensante: idrossipropilmetilcellulosa; amido di riso, farina di mais, sciroppo di glucosio, lievito 2,2%, destrosio, olio extravergine di oliva 1,6%, olio di semi di girasole, fibra vegetale (psillio), sale iodato (sale, ioduro di potassio), proteine di soia, agenti lievitanti: glucono delta lattone, carbonato acido di sodio; acidificanti: acido tartarico, acido citrico.

Trattato in superficie con alcol etilico.

Contiene soia.

Può contenere tracce di senape.

Senza glutine e senza lattosio.

Ceneri: 1,5 g/100 g

Contaminanti (micotossine, metalli): il prodotto è conforme al Reg.(CE) n.1831/2006.

Acrilammide: il prodotto è conforme al Reg.(UE) n.2158/2017.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta totale: <1000 ufc/g

Lievitanti e muffe: <100 ufc/g

Coliformi: <10 ufc/g

Enterobacteriaceae: <10 ufc/g

Salmonella: assente/25 g

Staphylococchi coag.+: <10 ufc/g

Bacillus cereus: <10 ufc/g

Clostridi solf. rid.: <10 ufc/g

Listeria monocytogenes: assente/25 g

E. Coli: <10 ufc/g



eccellenza per la ristorazione

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto.

Energia: 1231 KJ / 291 kcal

Grassi: 3,5 g

- di cui saturi: 0,5 g

Carboidrati: 60 g

- di cui zuccheri: 2,7 g

Fibre: 4,7 g

Proteine: 3 g

Sodio: 0,52 g

Sale: 1,3 g

Assenti

OGM MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere in forno preriscaldato a 210°C, aggiungere la salsa di pomodoro, la mozzarella o altro condimento a piacere. Cuocere la pizza per 8-10 minuti per raggiungere la cottura ottimale.

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

150 giorni

Confezionato in atmosfera protettiva.

Cartone

0,300 kg (150 g x 2)

0,400 kg

n. 8

n. 24

n. 12

n. 2

Dr. Schar

IT 016 159

Via Puisse 31 Borgo Valsugana 38051

Rev. dell'01/08/2022, conf. il 06/12/2022. Int. 05/02/2021.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE DATA REVISIONE SCHEDA