Scheda tecnica di prodotto

BASE PRECOTTA
SENZA GLUTINE
SURGELATA

BASE PRECOTTA
SENZA GLUTINE SURGELATA

IT-099-017

PRODOTTO SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI
(residuo di glutine inferiore a 20 ppm)

MINISTERO DELLA SALUTE
ALIMENTO SENZA GLUTINE PRODOTTO EROGABILE
REGISTRO NAZIONALE

Il prodotto è realizzato con alimenti privi di glutine provenienti da fornitori qualificati.
Le fasi della lavorazione, dal ricevimento materie prime al confezionamento e stoccaggio prodotto finito, avvengono in stabilimento ad uso esclusivo SENZA GLUTINE.

INGREDIENTI:
Mix per prodotti da forno (amido di riso, amido di mais, fiocchi di purè di patate, addensante: gomma di guar, **UOVA** intere in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, correttore di acidità: diacetato di sodio, acidificante: acido citrico), acqua, olio di semi di girasole, sale, zucchero, lievito.
Può contenere tracce di **SOIA**.

PESO: 200 g **Ø:** 30 cm

DESTINAZIONE D'USO:
Consumatori intolleranti al glutine.

CONFEZIONAMENTO:
TIPO DI CONFEZIONAMENTO: la pizza è avvolta da film trasparente.
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO: scatola (cartone)
DIMENSIONI CARTONE (WxLxH): 340x340xh250 mm
PZ PER CARTONE: 15

PALLETTIZZAZIONE:
TIPO BANCALE: EPAL **MISURE BANCALE:** 80 cm x 120 cm x h 200 cm
CT X PAL: max 120 (= 1800 pz)

Scheda tecnica di prodotto

BASE PRECOTTA SENZA GLUTINE SURGELATA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

PARAMETRI	VALORI
CBT	< 10^6 Ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10 Ufc/g
Escherichia coli	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 Ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Muffe	< 1000 Ufc/g

TABELLA NUTRIZIONALE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 g DI PRODOTTO		
Energia	Kj	1200
	Kcal	283
Grassi		4,5 g
di cui	Acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati		59 g
di cui Zuccheri		1,8 g
Proteine		1,7 g
Sale		1,6 g

TABELLA ALLERGENI ai sensi del Reg. 1169/11 All. 2:

ALLERGENI	PRESENZA NEL PRODOTTO (INGREDIENTE)	POSSIBILE *CROSS CONTAMINATION*
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	☐	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova	☑	☐
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☐
Soia e prodotti a base soia	☐	☑
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☐	☐
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2	☐	☐
Lupini e prodotti a base di lupini	☐	☐
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	☐

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:
Conservare il prodotto in freezer a temperatura non superiore a -18°C.
UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

SHELF-LIFE: 15 mesi.
Da consumarsi preferibilmente entro il: si rimanda alla data impressa sulla confezione espressa in gg/mm/aa.

RINTRACCIABILITA'- LOTTO:
Il prodotto è identificato mediante la data di scadenza (TMC) (= lotto) espressa in giorno/mese/anno.

MODALITA' DI TRASPORTO: A temperatura controllata (≤ -18°C).

MODALITA' DI UTILIZZO: Da consumare previa cottura.
Consigli utili per la preparazione:

- ✓ Assicurarsi che il forno non sia sporco da tracce di farinacei per evitare possibili contaminazioni
- ✓ Scaldare il forno a 250°C
- ✓ Aprire la confezione e farcire a piacere
- ✓ Cuocere per 5-7 minuti a seconda del tipo di cottura desiderata