

## SCHEDA TECNICA

### Impasto Pinsa Romana 33 cm Cod. 119

#### 1. Descrizione Prodotto

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	Prodotto precotto composto per lo più da diversi tipi di farine, lievito e olio
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Impasto per Pinsa Romana
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di frumento 0, Farina di riso, Farina di soia, Pasta acida di frumento essiccata, Aromi, Acqua, Olio extravergine oliva, Sale, Lievito, Acido Sorbico, Aromi.
<b>CODICE ARTICOLO</b>	

#### 2. Ciclo Produttivo

- Lavorazione impasto;
- Cottura Materie prime;
- Abbattimento;
- Lavorazione per allestimento prodotto;
- Confezionamento ed etichettatura;
- Conservazione a temperatura controllata;

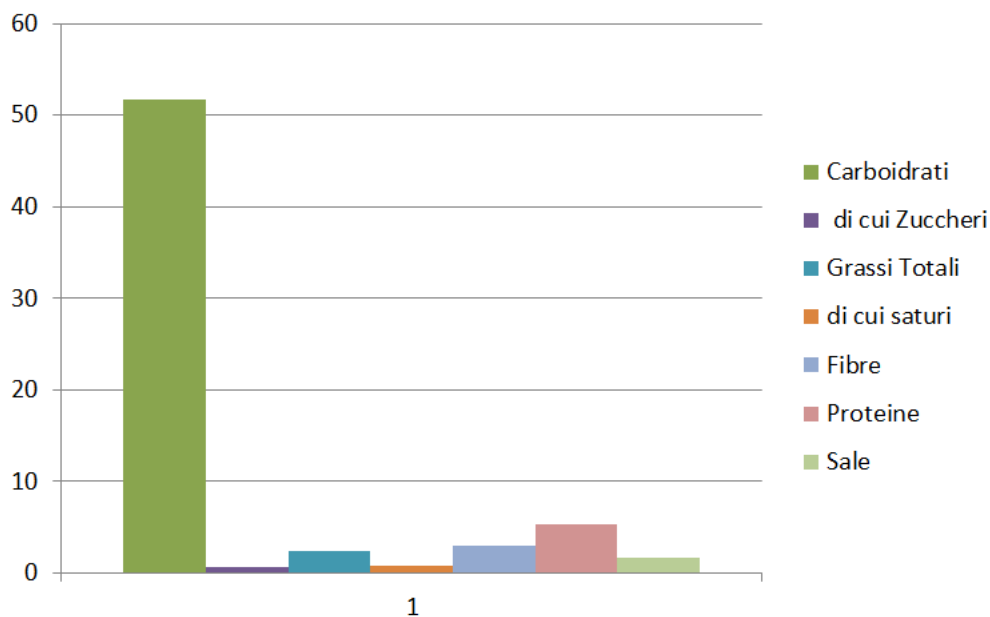
#### 3. Caratteristiche Chimico - Fisiche

<b>COLORE</b>	Dorato
<b>ODORE</b>	Tipico del prodotto
<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</b>	Pre-cotto

#### 4. Valutazione Nutrizionale prodotto per 100 Gr

Valutazione nutrizionale su 100g di prodotto, effettuata con analisi chimica da parte di laboratorio con accreditamento, BiologyConsulting Via della Lucchina 123 00135 Roma (referto analisi all.to 1).

Reg.CE 1069/2011	
Valore Energetico Kcal	<b>276</b>
Valore Energetico Kj	<b>1162</b>
Carboidrati	51,7g
di cui Zuccheri	0,6g
Grassi Totali	2,4g
di cui saturi	0,8g
Fibre	3g
Proteine	5,3g
Sale	1,6g



Valore energetico Kj 1059

Valore energetico Kcal 250

### 5. Confezionamento e Imballo

Pezzatura	Tipo Conf.	Pezzi Per Conf.	Peso Indicativo Per Conf.
da gr.1.550	buste di plastica per alimenti	4	Kg 6,2

	termosaldata in atm		
--	---------------------	--	--

### 6. Modalità ottimali di cottura

Cottura nel forno elettrico a 250° per 5 minuti.

### 7. Conservazione

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Mantenere fra 0°c e +4°c
<b>TEMPO DI CONSERVAZIONE</b>	60 giorni dalla data di produzione se conservate in confezione integra e alla temperatura corretta.

### 8. Allergeni Reg. CE 1169/2011 - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ALLERGENI	PRESENZA/ ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) E DERIVATI	<b>PRESENZA</b>
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	ASSENZA
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	ASSENZA
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	ASSENZA
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	ASSENZA
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	<b>PRESENZA</b>
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)	ASSENZA
FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, di Qeensland, del Brasile, noci pecan e prodotti derivati	ASSENZA
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	ASSENZA
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	ASSENZA
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENZA
MOLLUSCHI (gasteropodi, bivalvi, o cefalopodi) e prodotti a base di Molluschi	ASSENZA
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ASSENZA
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE > 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi in SO2 nel prodotto finito	ASSENZA