



*acquafarina*<sup>®</sup>

*Base Pizza alla Napoletana*



**LUNGA CONSERVAZIONE - 2 Base Pizza 300 g**



# Base Pizza alla Napoletana

LUNGA CONSERVAZIONE - 2 Base Pizza 300 g



**CODICE PRODOTTO:** C8010

**TIPOLOGIA PRODOTTO:** Base pizza

Lunga conservazione - 2 Pezzi

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Base Pizza alla Napoletana

**MARCHIO:** Acquafarina®

**PESO NETTO:** 300 g (150 g x 2)

**CODICE EAN:** 8000130480927

**PRODOTTO DA FORNO**

**INGREDIENTI:** Farina di **frumento**, acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, olio extravergine di oliva, sale iodato, lievito di birra, farina di malto di **frumento**, fiocchi di patate, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), agente lievitante: bicarbonato di sodio (E500), aceto in polvere, conservante: sorbato di potassio (E202), estratto naturale d'oliva.  
Trattato in superficie con alcol etilico.

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:** Contiene **GLUTINE** e **SOIA**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

**DIMENSIONE PRODOTTO:** 25 cm

**MODALITA' DI PREPARAZIONE:** Farcire a piacere la Base Pizza e infornare in forno o in fornello per pizza: preriscaldare il forno a 200°C, infornare per circa 5 minuti, estrarla ed eventualmente aggiungere altra farcitura a piacere.

Da consumarsi previa cottura.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura della confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ASPETTO:** Tipico di un prodotto ben lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti\*Assenza di bruciature su tutta la superficie\*Assenza di screpolature superficiali dovute ad eccessiva lievitazione, di ammaccature o difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione\*Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale.

**COLORE:** Prodotto dorato assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale.

**ODORE:** Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale\*Assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro.

**CONSISTENZA:** Morbida croccante e leggermente friabile, simile ad un pane leggermente biscottato\*Assenza di parti troppo umide, molli o stoppose.

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

<b>KJ-KCAL</b> 1044-247	<b>PROTEINE</b> 7,1 g	<b>CARBOIDRATI</b> 48,00 g di cui zuccheri 1,6 g	<b>GRASSI</b> 2,4 g di cui saturi 0,3 g	<b>FIBRE</b> 1,6 g	<b>SALE</b> 1,7 g
----------------------------	--------------------------	---	--	-----------------------	----------------------

## CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

<b>TIPOLOGIA</b> Busta per alimenti	<b>MATERIALE</b> PET + PE/EVOH	<b>DIMENSIONE</b> 33 cm 29cm	<b>PEZZI PER CONFEZ.</b> 2
--	-----------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

**INDICAZIONE DEL LOTTO:** Lxyyzk

(L: Lotto/x: n.giorno/yy: n. settimana/z: ultima cifra anno/ k: linea di produzione)

**INDICAZIONE DATA SCADENZA:** gg.mm.aa

**VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE:** 60 gg

**VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA:** 50 gg

## CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

<b>TIPOLOGIA</b> Cartone neutro	<b>DIMENSIONE</b> H 25,5 cm L 27,0 cm P 27,0 cm	<b>PEZZI PER IMBALLO</b> 10	<b>PESO</b> 3,38 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	------------------------

**COLLI PER STRATO:** 12

**ALTEZZA PALLET:** 7 COLLI

**PESO PALLET:** 299 Kg

**CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO:** Come da HACCP interno.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT ufc/g max 10000, Coliformi Totali <10 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Muffe <1000, Lieviti <1000 ufc/g, Salmonella assente in 25g, Stafilococco coaug. <10 ufc/g.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Limiti secondo REG CE 1881/06  
Aflatossine B1:2 µg/Kg; Somma Aflatossine B1,B2,G1,G2:4 µg/Kg; Ocratossina A: 3 µg/Kg; Deossinivalenolo: 750 µg/Kg; Zearalenone: 50 µg/Kg; Tossine T2 TH2:25 µg/Kg (valore consigliato ISS); Piombo: 0,20 mg/Kg; Cadmio: 0,10mg/Kg.

