



acquafarina[®]

La Base Pizza Napoletana



LUNGA CONSERVAZIONE - 2 Base Pizza 300 g



La Base Pizza Napoletana

LUNGA CONSERVAZIONE - 2 Base Pizza 300 g



CODICE PRODOTTO: C8010

TIPOLOGIA PRODOTTO: Base pizza

Lunga conservazione - 2 Pezzi

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Base pizza

MARCHIO: Acquafarina®

PESO NETTO: 300 g (2pz x150 g)

CODICE EAN: 8000130480927

PRODOTTO DA FORNO

INGREDIENTI: Impasto 95%: Farina di grano tenero tipo 00, acqua, semola di grano duro rimacinata, farina di grano integrale, farina di malto di frumento, malto, olio extravergine d'oliva, sale, lievito di birra, agente lievitante (carbonato acido di sodio, amido di mais, difosfato disodico), lecitimix (lecitina di soia, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio, agente antimpaccante, diossido di silicio), conservante: sorbato di potassio E202, agente lievitante: bicarbonato di sodio. Farcitura 5%: acqua (2,8%), olio extravergine di oliva (1,1%), lecitimix (1,1%) (lecitina di soia, sciroppo di glucosio, caseinato di sodio, agente antimpaccante, diossido di silicio).

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Contiene GLUTINE, SOIA e PROTEINE DEL LATTE.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze. Può contenere tracce di UOVA e FRUTTA A GUSCIO.

DIMENSIONE PRODOTTO: 26 cm

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.

MODALITA' DI PREPARAZIONE: Farcire a piacere la base (es pomodoro e mozzarella) 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 (es salumi).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto - lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

KCAL-KJ 261 - 1105	PROTEINE 8,2 g	CARBOIDRATI 51,1 g di cui zuccheri 2,2 g	GRASSI 2,3 g di cui saturi 0,34 g	FIBRE 1,2 g	SALE 1,61 g
-----------------------	-------------------	---	--------------------------------------	----------------	----------------

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA Busta per alimenti	MATERIALE PET + PE/EVOH	DIMENSIONE 31,2 cm 36,7 cm	PEZZI PER CONFEZ. 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: 90 gg

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA: minimo 80 gg

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

TIPOLOGIA Cartone neutro	DIMENSIONE H 21,0 cm L 37,5 cm P 29,0 cm	PEZZI PER IMBALLO 8	PESO 2,8 Kg
-----------------------------	---	---------------------------	----------------

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 7 COLLI

PESO PALLET: 303 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.

