



SCHEDA TECNICA

Rev 8 del 27/09/17

NOME DEL PRODOTTO	PIZZETTE AL POMODORO		
DESCRIZIONE	PRODOTTO DA FORNO		
CODICE EAN			
INGREDIENTI	Impasto 92% (UOVA , Farina di FRUMENTO tipo OO, acqua, strutto, zucchero, lievito di birra, sale). Polpa di pomodoro 5% (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico E330). Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.		
ALLERGENI PRESENTI NELLO STABILIMENTO	Potrebbe contenere tracce di: frutta a guscio, cereali contenenti glutine, soia, arachidi, latte.		
MATERIALE DA IMBALLAGGIO PRIMARIO	Contenitore H 4 in PET/EVOH/PE55		
CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO			
SHELF LIFE	30 giorni		
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.		
ISTRUZIONI PER LA COTTURA			
PACKAGING E DISTRIBUZIONE			
PESO	200 gr		
UNITÀ DI VENDITA:	VASCHETTA		
CONTENITORE SECONDARIO	CARTONE		
UNITÀ PER CARTONE	6 VASCHETTE		

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI				
PARAMETRO				
Energia	Kj	1130,0		
	Kcal	270,0		
Grassi di cui Saturi	g/100g	2,3		
	g/100g	3,3		
Carboidrati di cui Zuccheri	g/100g	53,0		
	g/100g	0,61		
Fibra	g/100g	2,4		
Proteine	g/100g	7,46		
Sale	g/100g	2,0		



SCHEDA TECNICA

Rev 8 del 27/09/17

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ELEMENTO	METODO DI PROVA		
Carica batterica totale	Ufc/gr <200000		Stafilococco aureo ufc/gr<10
Coliformi totali	Ufc/gr <100		Salmonella SPP:ASSENTE
Escherichia coli	Ufc/gr <10		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ELEMENTO	VALORE	METODO
ASPETTO		
COLORE		
GUSTO		
CONSISTENZA		