



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	Base pizza "tipo pinsa"
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO tipo 0, acqua, Farina di FARRO, farina di MAIS, farina di AVENA, olio di semi di girasole, sale, lievito fresco, germe di GRANO tostato, farina di riso.
PESO NETTO DIMENSIONI	210 GR circa , lunghezza 38 cm circa, larghezza 15 cm circa
PEZZI PER CONFEZIONE	10 pz per cartone ,
IMBALLO	Ogni base pizza è inserita in sacchetti a mano, successivamente inserita in cartoni misura 40*30*20, n. cartoni per pallet 64. Prodotto fragile
DESCRIZIONE PROCESSO	La base nasce da una pallina di pasta, la lievitazione e la lavorazione sono processi svolti manualmente.
ASPETTO DEL PRODOTTO	Base pizza allungata con spessore circa di 2 cm, consumare previa cottura.
ATMOSFERA	Prodotto surgelato, consumare entro la data di scadenza
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperature - 18, non esporre ai raggi solari, non far subire sbalzi termici per non compromettere la durata
SHELF LIFE	1 anno
VALORI NUTRIZIONALI	280 K/ cal, 1170 K J per 100 gr di prodotto. Proteine 10 gr, Grassi 3.1 gr, Carboidrati 51 gr, di cui zuccheri 5.0 gr. ,sale 1.5 gr.
OGM FREE	In riferimento al regolamento CE del Parlamento europeo e del Consiglio n .1829/2003 pubblicato il 18/10/2003 in materia di alimenti e mangimi geneticamente modificati si dichiara che gli ingredienti o gli additivi utilizzati nel prodotto non contengono OGM
LOTTO	Lotto: data di produzione(L)
UTILIZZO CONSIGLIATO	Prelevare dal congelatore e se possibile attendere 5/10 min, successivamente farcire a piacere e cuocere per 7/8 minuti