

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

TEGLIA

PREPARATO PER PIZZA IN TEGLIA - MIX FOR PIZZA IN A PAN

DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME	
Preparato per pizza in teglia Mix for pizza in a pan	
INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Farina di grano tenero tipo "0", Pasta madre di grano duro essiccata, Farina di soia, Farina di riso, Farina integrale di grano tenero "Gentil Rosso" 1%, Amido resistente 1,2% Soft wheat flour type "0", Dried durum wheat sourdough, Soy flour, Rice flour, Whole wheat flour "Gentil Rosso" 1%, Resistant starch 1,2%	
CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,5 % (+/-1)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	100000 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>
Muffe / <i>Moulds</i>	1000 Ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Reg. 396/2005
Micotossine / Mycotoxines	Reg. 1881/2006
Metalli pesanti / Heavy metals	Reg. 1881/2006
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Allergeni / Allergens	Indicati di seguito / <i>Shown Below</i>
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / <i>Energy</i>	1484KJ/ 350 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	2 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,5 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	68 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0,6 g
Fibre / <i>Fibers</i>	3 g
Proteine / <i>Proteins</i>	13,5 g
Sale / <i>Salt</i>	0,004 g

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene <i>Allergen</i>	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Presenza in tracce <i>Presence in traces</i>
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓
Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati/ <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati/ <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati/ <i>Soy and derivatives</i>	✓	✓
Latte e prodotti a base di latte/ <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard products</i>	X	✓
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X

N.B. "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No

Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata./ *By "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross*

DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.

The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione.

Store in a cool and dry place, away from heat sources. It is suggested to remove the stretch film from the pallet as soon as possible for better conservation.

MODALITA' D'USO / INSTRUCTION FOR USE

Prodotto pronto all'uso / *The product is ready to use*

DESTINATARI D'USO / FINAL CONSUMER

Per tutte le categorie di consumatori salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nel prodotto.

For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is ascertained.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION

TMC / Shelf-Life: 12 mesi / 12 months

Origine del grano / Wheat origin: UE e non UE

Codice EAN / EAN code: 8008458100190 (10 Kg)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Sacco carta/Paper bag: 10Kg

Sacco 10kg: 10 sacchi per strato - 10 strati. Peso totale: 10q
Bag 10Kg: 10 bags per layer - 10 layers. Total weight: 10q