Basepizza
Pizza Italiana di qualità



SCHEDA TECNICA BASE PIZZA

La base pizza è ottenuta da un impasto costituito dalle seguenti materie prime di grande qualità: semola di grano duro rimacinata, acqua, fecola di patata, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, lecitina di soia. Contiene glutine.
LA BASE PIZZA si presenta di forma rotonda, lavorata artigianalmente, confezionata in ATM e inserita in un film plastico per alimenti in accordo con il D.L. 108/90 attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Peso: 250 gr - Diametro: 33 cm
Prodotto fresco: la temperatura di stoccaggio è variabile 0°C +4°C. Shelf life: 60 giorni.
Prodotto surgelato: la temperatura di stoccaggio è - 20°C. Shelf life: 12 mesi.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO (composizione e valori nutrizionali)

PARAMETRO CONSIDERATO	VALORE	UNITA' DI MISURA	METODO DI ANALISI
Umidità	37,2	%	AOAC Official Method
Grassi	1,8	%	AOAC Official Method
Proteine	6,1	%	AOAC Official Method
Carboidrati	54,9	%	AOAC Official Method
Valore energetico	276	Kcal/100 g	Per calcolo
Valore energetico	1760	Kj/100 g	Per calcolo

La produzione del prodotto viene effettuata rispettando quanto disciplinato dal Reg. CE 852/2004




33 cm


250 gr


4 pz


5 conf.


5 kg


60 pz


2 mt