

Base PINSA Precotta

SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

- Prodotto** : PINSA "**BASE PM**" Base precotta e Surgelata all'origine
- Ingredienti** : Farina di **frumento** tenero tipo "0", Acqua, Farina di Riso, Farina di **Soia**, Pasta acida di **frumento** essiccata, Olio extravergine di Oliva, Sale, lievito, aromi naturali.
- Formato** : Monoporzione (da pallina gr. ~120-130)
- Origine:** : Italia
- Produttore** : **DI MARCO CORRADO**
Stab. Via Monte nero 1
00012 Guidonia Montecelio (RM-ITALIA)
- HS CODE** : 1901.20.00 *miscele e paste per la preparazione dei prodotti della panetteria o della pasticceria.*



Tabella valori nutrizionali estesa (valori relativi al prodotto precotto e surgelato)

	Valore	U.M.	Metodo
Umidità	38,1 %	%	Rapporti Istisan 96/34
Proteine	9,9	g/100g	D.M. 23/07/94
Carboidrati	46,7	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Zuccheri	0,5	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Grassi	2,0	g/100g	AOAC 996.06
di cui saturi	0,6	g/100g	AOAC 996.06
Fibra	1,0	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Sodio	0,6	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Calcio	0,024	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Ferro	0,001	g/100g	EPA 3051A - EPA 6010C
Vit. A	<0,001	mg/100g	HPLC
Vit. C	<0,5	mg/100g	HPLC

	Valore	U.M.	Metodo
Valore Energetico	247	Kcal/100g	Reg. EU 1169/2011
Colesterolo totale	0,08	mg/100g	AOAC 994.10

Analisi Microbiologica

	Value	U.M.	Standard
Carica batterica	<10 ⁵ ufc/g	ufc/g	<10 ⁵ ufc/g
Lieviti/muffe	<10 ³ ufc/g	ufc/g	<10 ³ ufc/g
Enterobatteriaceae	<100 ufc/g	ufc/g	<100 ufc/g
Bacillus cereus	<10 ² ufc/g	ufc/g	<10 ² ufc/g
Salmonella spp	assente	ufc/g	assente

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011

Il prodotto contiene - **Frumento (contiene glutine)**
i seguenti allergeni: - **Soia**

Prodotto in un impianto che utilizza farina di mais

DI MARCO CORRADO srl

Via Monte Nero, 1/3 • 00012 Guidonia Montecelio (RM) - ITALY

Tel. +39 0774-572804 / + 39 0774 363847 • Fax +39 0774-572037

www.pizzasnella.it • info@pizzasnella.it



Confezioni per pallet : 24 Misure pallet : 80x120 h=195cm

www.pizzasnella.it • info@pizzasnella.it