



SCHEMA TECNICA

PIZZA ROMANA

(Cod. 469)

Descrizione:

Semilavorato per la produzione di pizza alla pala e pinsa romana a lunga e lunghissima lievitazione. Miscela bilanciata di tre sfarinati: frumento, soia e riso, con l'aggiunta di una pasta madre essiccata di frumento che consente di ottenere una pinsa estremamente gustosa, leggera e fragrante.

Dose d'impiego:

100 %

Composizione:

Farina di frumento tenero tipo 0, farina di riso, farina di soia tostata, lievito naturale essiccato di frumento, aromi naturali.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia: 350 kcal / 1465 kJ

Grassi: 1,4 g

di cui acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 67,5 g

di cui zuccheri: 2,8 g

Fibre: 3,4 g

Proteine: 13,9 g

Sale: 0,01 g

Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica totale (ufc/g): 100.000 max

Muffe (ufc/g): 1.000 max

Lieviti (ufc/10 g): 1.000 max

E.Coli (ufc/g): <10

Salmonella (ufc/25 g): Assente



SCHEMA TECNICA

PIZZA ROMANA

(Cod. 469)

Caratteristiche microbiologiche:

Carica microbica totale (ufc/g): 100.000 max
Muffe (ufc/g): 1.000 max
Lieviti (ufc/10 g): 1.000 max
E.Coli (ufc/g): <10
Salmonella (ufc/25 g): Assente

Conservazione:

Conservare in luogo fresco (max 20°C) ed asciutto, non esporre direttamente alla luce del sole.
Nel suo imballo originario si conserva per almeno 12 mesi dalla data di produzione.
Richiudere accuratamente la confezione dopo l'impiego.

Confezionamento:

Il prodotto è confezionato in sacchi da 25 Kg doppio strato. Europallet da 1.000 Kg.

Riferimenti normativi:

Ogm: il prodotto non contiene O.G.M. secondo i regolamenti CE 258/97, CE 1829/2003 e CE 1830/2003.

HACCP: in ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. aggiornamenti.

Contaminanti: in ottemperanza al Reg. UE n. 915/2023 e Reg. UE n. 1022/2024 (DON) e succ. mod. e int.

Pesticidi: in ottemperanza al Reg. UE n. 396/2005 e succ. mod. e int.

Nano-materiali: il prodotto ne è esente in base al Reg. UE 1169/2011 e succ. aggiornamenti.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto non ha subito radiazioni ionizzanti Dir. UE 1992/2 e 1993/3 e succ. mod. e int.



SCHEMA TECNICA

PIZZA ROMANA

(Cod. 469)

DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGENI ALIMENTARI (Reg. CE 1169/2011)	Aggiunta diretta	Possibile presenza incidentale per contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine (grano segale, orzo, avena, farro e loro ceppi ibridati)	SI	SI
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesci o prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi o prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10 mg/Kg o 10 mg/L o 10ppmm	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO