

PUCCIA Precotta

SCHEDA TECNICA DI RIFERIMENTO

- Prodotto** : PUCCIA “**PU**” Prodotto da forno precotto e Surgelato all'origine
- Ingredienti** : Farina di **frumento** tenero tipo "0", Acqua, Pasta acida di **frumento** essiccata, Farina di Riso, Farina di **Soia**, Olio extravergine di Oliva, Sale, lievito.
Può contenere tracce di senape.
- Formato** : Puccia classica (gr. ~120)
- Origine:** : Italia
- Produttore** : **DI MARCO CORRADO srl**
Stab. Via Monte nero 1
00012 Guidonia Montecelio (RM-ITALIA)
- HS CODE** : 1905.90.80.00 Bread, pastry, cakes, biscuits and other bakers' wares

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
Enterobacteriaceae	<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 i seguenti allergeni: - **Frumento (contiene glutine)**
- **Soia**
Può contenere tracce di senape

CONFEZIONAMENTO :

Scatole di cartone tripla-micro onda per conservazione surgelati (Dim. 43x35cm H=23cm)
Max 48 scatole per pallet formato EPAL (80x120 h=190cm)
Imballo primario: sacco LDPE idoneo al contatto alimenti
Pezzi per confezione Puccia PU: - n. 25 Pucce

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Prodotto surgelato all'origine. **Conservazione: T° < -18°C**

SHELF LIFE :

Da consumarsi entro 18 mesi dalla data di produzione produzione, conservazione a t°<-18°C
La data di produzione è riportata in etichetta.

UTILIZZO:

Base pizza precotta e surgelata: scongelare (3-4 minuti), condire e infornare.
Non ricongelare. Una volta scongelata consumare entro 48 ore.
Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

Si dichiara che il prodotto non contiene coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi o inquinanti di qualsiasi natura; il prodotto è conforme alla normativa in materia di micotossine e non è stato prodotto con grani geneticamente modificati.

Il prodotto è assoggettato a un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche secondo i principi stabiliti dal piano di autocontrollo HACCP, come da regolamento CE 852/2004

DICHIARAZIONE NON-OGM:

Si conferma che i prodotti realizzati dalla Ns. azienda vengono prodotti in accordo con la nuova regolamentazione europea* riguardo etichettatura, autorizzazioni e tracciabilità di prodotti alimentari geneticamente modificati e non richiedono etichettatura.

L'azienda Di Marco Corrado srl non realizza, né ha mai realizzato, prodotti sulla base di materie prime geneticamente modificate, né alcuna azione volta alla modificazione genetica dei prodotti viene applicata nel nostro processo produttivo.

* Regulation EC n°1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (genetically modified food and feed) and regulation EC n°1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (traceability and labelling of gmo).