

INFORMAZIONI PRODOTTO

Marchio:	Le 5 Stagioni
Imballo:	BUSTA DI PLASTICA + SCATOLA DI CARTONE
Denominazione legale o di vendita:	BASI PIZZA SENZA GLUTINE AMBIENTE
	Prodotto specificatamente formulato per celiaci
Descrizione prodotto:	Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine, con il quale preparare una gustosa pizza adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.
Informazioni tecniche	
Prodotto in:	ITALIA
Codice EAN:	8028630000377
Formato:	3,75 kg (250 g x 15)
Codice tariffa doganale:	1905.9055

LISTA INGREDIENTI

Ingredienti: amido di mais, acqua, amido di tapioca, olio di semi di girasole, farina di riso, zucchero, fibre vegetali (psyllium, tapioca), destrosio, sale, lievito, aceto di mele, addensanti: E466, gomma di xantano; emulsionante: lecitina di girasole, agenti lievitanti: pirofosfato disodico, bicarbonato di sodio; conservanti: sorbato di potassio, propionato di calcio; aroma naturale.

MODALITA' D'IMPIEGO

Modalità operative:	Eliminare l'incarto plastico mantenendo la base nell'apposita teglia, farcire a piacere e mettere in forno tradizionale preriscaldato 200 °C per 10/12 minuti o in forno professionale a 320 °C per 3 minuti.
----------------------------	---

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Descrizione	Unità di misura	Valore
aW	<0,950	
Umidità	g/100 g	35,00
Sostanza secca	g/100 g	70,5

TABELLA NUTRIZIONALE

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia	1169	kJ
Energia	277	kcal
Grassi	5.0	g
di cui acidi grassi saturi	0.4	g
Carboidrati	55	g
di cui zuccheri	5.1	g
Fibre	3.2	g
Proteine	0.9	g
Sale	2.5	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservazione: Conservato in atmosfera protettiva.
 Conservare in luogo fresco e asciutto

Termine minimo di conservazione: 6 mesi

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Confezione: Confezionata singolarmente in teglia di alluminio monouso e in incarto idoneo al contatto alimentare

CONDIZIONI DI TRASPORTO

Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g
Muffe	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Lieviti	u.f.c.	1000	max	in 1 g
Salmonella	u.f.c.	Assente		in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	u.f.c.	10	max	in 1 g
E.Coli	u.f.c.	10	max	in 1 g
Listeria Monocytogenes	u.f.c.	Assente		in 25 g
Carica batterica mesofila aerobia totale	u.f.c.	100000	max	in 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Contaminante	Unità di misura	Limite	Tolleranza	Quantità di riferimento
Fumonisine (B1+B2)	ppb	800	max	Limite di legge
Deossinivalenolo (DON)	ppb	400	max	Limite di legge
Zearealenone	ppb	50	max	Limite di legge
Ocratossina A	ppb	3	max	Limite di legge
Residuo pesticidi		Conforme alle normative del Reg. UE 1107/2009		
Metalli pesanti		Conforme alle normative Reg. UE 1107/2009		

ALLERGENI

Allergene	Stato	Origine
Cereali contenenti glutine	Assente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Assente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Assente	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente	
Frutta a guscio	Assente	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Assente	

Rif. Legge: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

DISPOSIZIONI DI LEGGE

HACCP: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.
Tracciabilità: In ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
OGM: In ottemperanza al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto:

- Non è OGM
- Non deriva da OGM
- Non contiene materiale derivato da OGM

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti
Imballaggi: Tutti i materiali utilizzati per l'imballaggio delle merci di nostra produzione e commercializzazione rispettano i requisiti della normativa Europea vigente (Reg (CE) 2023/2006 e Reg. (CE) 1935/2004) e sono quindi adatti ad entrare in contatto con merce alimentare
Dichiarazione vegan: Il prodotto non contiene ingredienti di origine animale ed è adatto per l'alimentazione vegana
Dichiarazione nano-materiali ingegnerizzati: il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati
Additivi ed enzimi alimentari: In ottemperanza al Reg. (CE) n° 1332/2008 e n° 1333/2008
 Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative Italiane ed Europee vigenti in materia