



## SCHEMA TECNICA

Data emissione 02/01/21

Data revisione 02/01/21

### Pergamena Guttiau gusto PIZZA 100g (cartoncino)

Prodotto della panificazione

Codice EAN 8021299992601

**Ingredienti:** Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, aroma naturale gusto pizza 3% (**pane** grattugiato – contiene glutine, pomodoro, sale, origano, aromi naturali), sale, lievito di birra, origano

<b>Conservazione</b>	Mantenere in luogo fresco ed asciutto. Richiudere la confezione una volta aperta. Non esporre ai raggi solari	
<b>Shelf Life</b>	12 mesi nelle confezioni integre	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore	dorato e tipico del pane
	Odore	caratteristico del prodotto da forno
	Consistenza	fragrante
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	CBT a 30°C	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
	Enterobatteri a 30°C	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
	Bacillus cereus	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	Lieviti	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	Muffe	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Caratteristiche nutrizionali (g/100 g)</b>	Energia	1988 kJ/473 kcal
	Grassi	16,9 g
	di cui acidi grassi saturi	2,9 g
	Carboidrati	67,9 g
	di cui zuccheri	1,4 g
	Proteine	10,9 g
	Sale	2,5 g
<b>Caratteristiche fisiche</b>	Contaminanti metallici e non metallici assenti	
<b>Caratteristiche chimiche</b>	Conformi alle vigenti normative (sostanze indesiderate)	
<b>OGM</b>	Il prodotto non deriva da OGM e non li contiene. Non rientra pertanto nel campo di applicazione dei Regg. UE 1829/03 e 1830/03	
<b>Imballaggio e condizioni logistiche</b>	<b>Imballaggio primario:</b> Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti) <b>Imballaggio secondario:</b> Cartone 24x39x35 <b>Confezioni per scatola</b> n°20 <b>Cartoni per strato</b> n°8/9 <b>Strati per pallet</b> n°6 <b>Pallettizzazione</b> Misure 80x120 – 960/1.080 confezioni	
<b>Trasporto</b>	A temperatura ambiente	

<b>Note particolari</b>	<p>Il prodotto, per sua origine, contiene glutine e non è pertanto consigliabile in una dieta in cui questo deve essere assente. Nell'azienda non sono trattate e/o lavorate altre sostanze potenzialmente allergeniche.</p> <p>Nell'azienda non sono trattati e utilizzati prodotti di derivazione animale e pertanto il prodotto è idoneo ad una dieta vegetariana.</p> <p>Per micotossine, metalli pesanti ed eventuali tracce di pesticidi residuali si fa riferimento ai limiti imposti dalla normativa cogente.</p>
-------------------------	---

ALLERGENI	PRESENZA		INGREDIENTE CHE LO CONTIENE	EVENTUALE CONTAMINAZIONE INDIRETTA (cross contamination) E NOTE
	SI	NO		
Allegato III bis DIR 2003/89 CE				
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		Semolato di grano duro	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		NO
Uova e prodotti a base di uova		X		NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		NO
Soia e prodotti a base di soia		X		SI (nella semola di grano duro)
Latte e prodotti a base di latte		X		NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati		X		NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X		NO
Senape e prodotti a base di senape		X		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		X		NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		NO