

# BASE PIZZA ROMANA "PALA MINI"



L'immagine è puramente indicativa ed ha il solo scopo di presentare il prodotto

## DATI AZIENDALI

<b>Produttore</b>	F.M. S.R.L.
<b>Sede legale</b>	Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS)
<b>Sede operativa</b>	Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS)
<b>Partita IVA</b>	04514880980
<b>Contatti</b>	<a href="mailto:info@laboratoriofatamorgana.it">info@laboratoriofatamorgana.it</a> Tel. 030/7285202

## CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL PRODOTTO

<b>Nome commerciale del prodotto</b>	BASE PIZZA ROMANA "PALA MINI"
<b>Denominazione di vendita</b>	Prodotto da forno precotto
<b>Descrizione sintetica del prodotto</b>	Base pizza da farcire, confezionata in atmosfera protettiva.
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0" 58%, acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra liofilizzato, farina di riso, aromi. Può contenere <b>soia, senape, latte e semi di sesamo</b> .
<b>Condizioni di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni.
<b>Shelf life (TMC)</b>	70 gg dalla data di produzione
<b>Lotto</b>	Corrispondente al TMC, con aggiornamento giornaliero.
<b>Peso netto</b>	250 g
<b>Codice EAN</b>	0710535114355

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore</b>	Tipico del prodotto precotto, leggermente dorato
<b>Consistenza</b>	Prodotto alveolato e morbido al tatto
<b>Gusto</b>	Caratteristico del prodotto base pizza

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

<b>Energia</b>	1086 kJ/256 kcal
<b>Grassi</b>	2,4 g
di cui saturi	0,4 g
<b>Carboidrati</b>	48 g
di cui zuccheri	1,5 g
<b>Fibre</b>	1,4 g
<b>Proteine</b>	9,8 g
<b>Sale</b>	1,8 g

## CLAIM

48 ORE DI LIEVITAZIONE CON METODO INDIRETTO

80% DI IDRATAZIONE

FARINA ITALIANA

PRODOTTO IN ITALIA

## ISTRUZIONI PER IL CONSUMO

DA CONSUMARE PREVIA COTTURA



### COTTURA IN FORNO VENTILATO

Forno preriscaldato a 250°C.  
Guarnire a piacere. Cuocere per 5/6 minuti direttamente sulla griglia del forno.



### COTTURA IN FORNO

#### REFRATTARIO

Forno preriscaldato con cielo a 350°C e terra a 150°C. Guarnire a piacere. Cuocere per 3/4 minuti.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori di riferimento)

DETERMINAZIONI	VALORI
Carica batterica totale	<10.000 UFC/g
Coliformi totali	<10 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g

DETERMINAZIONI	VALORI
Salmonella Spp	Assente in 25g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Muffe	<100 UFC/g

## IMBALLAGGIO

INCARTO	VASSOIO
C/PE 7	PAP 20
Plastica	Carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune