

LA SOFFIATA



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

DATI AZIENDALI

| | |
|----------------|--|
| Produttore | F.M. S.R.L. |
| Sede legale | Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS) |
| Sede operativa | Via Mazzini 4 – 25037 Pontoglio (BS) |
| Partita IVA | 04514880980 |
| Contatti | info@laboratoriofatamorgana.it Tel. 030/7285202 |

CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL PRODOTTO

| | |
|------------------------------------|--|
| Nome commerciale del prodotto | LA SOFFIATA |
| Denominazione di vendita | Prodotto da forno precotto |
| Descrizione sintetica del prodotto | Base pizza da farcire, confezionata in atmosfera protettiva. |
| Ingredienti | Farina di grano tenero tipo "0" 58%, acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra liofilizzato, farina di riso, aromi. Può contenere soia, senape, latte e semi di sesamo . |
| Condizioni di conservazione | Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni. |
| Shelf life (TMC) | 70 gg dalla data di produzione |
| Lotto | Corrispondente al TMC, con aggiornamento giornaliero. |
| Peso netto | 300 g |
| Codice EAN | 0710535114324 |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-------------|--|
| Colore | Tipico del prodotto precotto, leggermente dorato |
| Consistenza | Prodotto alveolato e morbido al tatto |
| Gusto | Caratteristico del prodotto base pizza |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g di prodotto

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