

PINSA ROMANA



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	PINSA ROMANA
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 extra vergine 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	250 g
Codice EAN	0710535114348

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

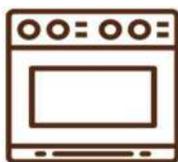
Energia	1086 kJ/256 kcal
Grassi	2,4 g
di cui saturi	0,4 g
Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	1,4 g
Proteine	9,8 g
Sale	1,8 g

CLAIM

48 ORE DI LIEVITAZIONE CON METODO INDIRETTO
80% DI IDRATAZIONE
FARINA ITALIANA
PRODOTTO IN ITALIA
CON VASSOIO DA FORNO

ISTRUZIONI PER IL CONSUMO

DA CONSUMARE PREVIA COTTURA



COTTURA IN FORNO VENTILATO

Forno preriscaldato a 250°C.
Guarnire a piacere. Cuocere nel suo vassoio 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 nel suo vassoio 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 da forno
C/PE 7	PAP 20
Plastica	Carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune