

DAL 1953 
ilforno DI
LEVIZZANO

PUGLIESE DI GRANO DURO

Precotto surgelato





<i>Denominazione di vendita</i>	SEMILAVORATO SURGELATO CRUDO IN PASTA A BASE DI SEMOLA DI GRANO DURO					
<i>Lista ingredienti</i>	<p>Semola rimacinata di GRANO DURO (40,3 %), acqua, Farina di GRANO TENERO tipo "0", margarina (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole; acqua; correttori di acidità: acido citrico), sale, lievito (lievito: Saccharomyces cerevisiae; sale), pasta acida: lievito naturale in polvere (farina di GRANO tenero, colture starter), farina di malto di GRANO TENERO, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, alfa amilasi.</p> <p>Può contenere tracce di: Frutta a guscio (Noci), Latte e prodotti a base di latte, Sesamo, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova.</p>					
<i>Conservazione</i>	<p>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 12 mesi dalla data di produzione.</p> <p>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: (congelato): a -18°C consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.</p> <p>DOPO SCONGELAMENTO NON RICONGELARE</p> <p>CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO: conservare a temperatura inferiore o uguale a -18°C.</p>					
<i>Istruzioni d'uso</i>	<p>Per forni ventilati da 5/10 teglie cuocere a 160/165° per 40 minuti. Prelevare il prodotto dal congelatore e depositarlo su teglie forate quindi infornare da prodotto congelato. Note: qualsiasi forno si utilizzi preriscaldarlo alla temperatura di utilizzo prima delle cottura.</p>					
<i>Calo peso</i>	7%					
<i>Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g)</i>	Valore energetico	Grassi	Carboidrati	Fibre	Proteine	Sale
	957 kJ 226 kcal	2,8 g	41 g	1,9 g	8,3 g	1,1 g
		di cui grassi saturi 1,6 g	di cui zuccheri 0,8 g			
<i>Specifiche della confezione</i>	Peso per singolo pezzo (g):		500			
	Pezzi per confezione (n.):		8			
	Peso per confezione (Kg):		4			
<i>Imballaggio primario</i>	N. 1 sacchetto in PE hd (22 g)					
<i>Imballaggio secondario (collo)</i>	Descrizione:		Scatola in cartone ondulato			
	Dimensioni (mm):		395 X 295 H 295			
	Peso (g):		450			
	N. imb. Primari/collo:		1 pz.			
<i>Pallettizzazione (pallet europeo)</i>	Strati per pallet (n.):		6			
	Colli per strato (n.):		8			
	Scatole per pallet (n.):		48			
	Altezza (cm) compreso pallet:		192			
	Peso netto nominale pallet (Kg):		192			
	Peso lordo pallet (Kg):		234			
<i>Caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche</i>	PARAMETRO	UM	VALORE	TOLLERANZA		
	Peso	g	600	+ - 5		
	Residui di prodotti fito sanitari	mg/kg	Inferiore ai limiti di legge rif. REG CE 396/2005 e successivi aggiornamenti	massimo		
	Micotossine	microg/kg	Inferiore ai limiti di legge rif. REG CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti	massimo		
	Metalli pesanti	mg/kg	Inferiore ai limiti di legge rif. REG CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti	massimo		
	E. coli	Ufc/g	100	massimo		
	S. aureus	Ufc/g	100	massimo		
	Salmonella spp	Ufc/25g	Assente	massimo		