

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 02/09/2022

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

**PINSA ROMANA MULTICEREALI**

Denominazione commerciale	Pinsa Romana Multicereali
Denominazione legale	Prodotto da forno
Produttore	Di Marco Corrado srl Via Monte Nero 1, 00012 - Guidonia Montecelio (RM)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Ingredienti	Farina di <b>frumento</b> tipo "0", acqua, pasta acida di <b>frumento</b> (15%), olio extra vergine di oliva, farina di riso, farina integrale di <b>segale</b> tipo "2", semi di lino, semi di girasole, semi di zucca, farina di <b>orzo</b> , farina di <b>avena</b> , farina di malto d' <b>orzo</b> , farina di <b>soia</b> , sale, lievito.
Allergeni	<b>Glutine, soia.</b> <b>Può contenere tracce di senape.</b>
Conservanti	Assenti.
OGM	Assenti.
Modalità di conservazione	Conservare tra 0°C/+4°C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a 0°C/+4°C e consumare entro 48 ore.
Modalità di consumo	Il prodotto va consumato previa cottura in forno per 5 minuti a 250°C.
Modalità confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva.
Shelf life	60 giorni.
Peso netto	1x230g
Smaltimento imballaggio	Vaschetta – O 07 – Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0684
Codice EAN	8011192005041

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	1005
	kcal	239
Grassi	g	5,3
di cui acidi grassi saturi	g	0,6
Carboidrati	g	34,1
di cui zuccheri	g	0,4
Fibre	g	8,5
Proteine	g	9,5
Sale	g	1,04

**-Caratteristiche microbiologiche-**

Parametro	Valore di riferimento
Carica microbica totale	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
Lieviti/Muffe	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Bacillus cereus	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Enterobatteriaceae	< 100 ufc/g

**-Informazioni logistiche-**

Misura vaschetta	24 x 36 x 2,5cm
Misura cartone	24 x 72 x 22cm
Pezzi per cartone	16
Cartoni per strato	5
Strati per pallet	8
Cartoni per pallet	40