



**SCHEDA TECNICA  
BASE KAMUT**

PA.PI' s.r.l.  
Via Fornaci Hoffmann  
1/C  
Foligno (PG)

<b>CODICE PRODOTTO</b>		
<b>PRODOTTO</b>	base KAMUT	
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	base pizza precotta surgelata con farina di grano Khorasan KAMUT	
<b>DATI CONFEZIONE</b>		
<b>Ingredienti:</b>	<p>miscela per panificazione 42% (farina di <b>GRANO</b> Khorasan KAMUT 80%-33,6% sul prodotto finito-, farina di <b>FRUMENTO</b> tipo 0, fiocchi di <b>FRUMENTO</b>, sale, glutine di <b>FRUMENTO</b>, pasta acida disidratata -da <b>FRUMENTO</b>-); acqua; farina di <b>FRUMENTO</b>; olio extravergine d'oliva, sale, lievito naturale disidratato (contiene <b>FRUMENTO</b> e <b>SEGALE</b>), lievito di birra.</p> <p>Puo' contenere tracce di frutta a guscio (<b>MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI</b>), semi di <b>SESAMO, SOIA</b>.</p>	
<b>Materiale imballo primario</b>	prodotto confezionato in sacchetti in polietilene conformi a quanto previsto dal regolamento 1935/2004 in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	
<b>Caratteristiche e dimensioni dell'imballo</b>	<b>DIMENSIONE DEL CARTONE:</b> 60x40x30cm <b>PEZZI PER CARTONE:</b> 30 <b>N° CARTONI PER BANCALE:</b> 24	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Aspetto	Base pizza circolare surgelata.
	Odore	Tipico dei prodotti da forno
	Colore	Dorato
	Sapore	Tipico dei prodotti lievitati salati da forno
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica Microbica Totale	<10.0000 ufc/g
	Coliformi totali	<500 ufc/g
	E.Coli	<10 ufc/g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	Salmonella spp	assente/25g
	Listeria monocytogenes	assente/25g
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	<p>Nello scomparto uguale o inferiore a -18°C (****)/(***): conservare preferibilmente entro la data di durabilita' minima prevista.</p> <p>Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (**): conservare preferibilmente entro un mese, o entro la data di durabilita' minima prevista se quest'ultima e' antecedente.</p> <p>Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (*) consumare entro una settimana</p>	

	Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro 3 giorni Nel frigorifero: consumare entro un giorno dallo scongelamento.		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>		
	Valore Energetico	241	Kcal
		1017	Kj
	Grassi	4,7	g
	di cui grassi saturi	0,6	g
	Carboidrati	41	g
	di cui Zuccheri	1,2	g
	Proteine	7,4	g
	Sale	2	g
<b>CONSEGNA</b>	Giornaliera		
<b>CHELF LIFE</b>	18 mesi dalla data di confezionamento, alla temperatura di -18°C.		
<b>ISTRUZIONI PER IL CONSUMO</b>	Da consumarsi previo completamento della cottura. Una volta che il prodotto è stato scongelato, non ricongelato, ma conservarlo in frigorifero e utilizzarlo nelle 24 ore.		
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Condire con ingredienti a piacere ed infornare in forno preriscaldato a 270°C.		
<b>INFORMAZIONI ALLERGENI</b> <i>Informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, conformemente al regolamento 1169/2011</i>			
<b>Allergeni</b>	<b>Contenuto nel prodotto</b>	<b>Possibile contaminazione crociata</b>	
Cereali contenenti glutine e derivati	si	si	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no	
Uova e prodotti a base di uova	no	no	
Pesce e prodotti a base di pesce	no	no	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no	
Soia e prodotti a base di soia	no	si	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	no	no	

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	no	si
Sedano e prodotti a base di sedano	no	no
Senape e prodotti a base di sedano	no	no
Semi di sesamo e prodotti derivati	no	si
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione . 10mg/kg o 10 mg/l espresso come SO <sub>2</sub>	no	no
Molluschi e derivati dei molluschi	no	no
Lupino e derivati del lupino	no	no
Con "presente in stabilimento" si intende che l'ingrediente viene utilizzato all'interno del sito produttivo, ma in una linea diversa rispetto a quella su cui viene realizzato il prodotto.		

L'Azienda opera secondo un proprio piano HACCP, e garantisce la sicurezza dei propri prodotti e la conformità delle lavorazioni al regolamento 853/2004 ed il rispetto degli oneri di rintracciabilità del regolamento 178/2002.