



**SCHEDA TECNICA  
TONDA FARRO**

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

<b>CODICE PRODOTTO</b>			
<b>PRODOTTO</b>	tonda farro		
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	base per pizza precotta e surgelata con farina di farro		
<b>DATI CONFEZIONE</b>			
<b>Ingredienti:</b>	farina di <b>FARRO</b> 50%, acqua, farina di <b>FRUMENTO</b> , olio extravergine d'oliva, sale, lievito naturale essiccato (contiene <b>FRUMENTO</b> e <b>SEGALE</b> ), lievito di birra. Puo' contenere tracce di <b>SOIA</b> , semi di <b>SESAMO</b> .		
<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 per pizza tonda, surgelata.	
	Odore	Tipico dei prodotti da forno	
	Colore	Ambrato	
	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>	Nello scomparto uguale o inferiore a -18°C (****)/(***): conservare preferibilmente entro la data di durabilita' minima prevista. 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. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (*) consumare entro una settimana Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro 3 giorni Nel frigorifero: consumare entro un giorno dallo scongelamento.		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b></td> </tr> </table>		<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>
<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto</b>			

	Valore Energetico	1241	KJ
		294	Kcal
	Grassi	4,4	g
	di cui grassi saturi	0,8	g
	Carboidrati	51	g
	di cui Zuccheri	1,8	g
	Proteine	11	g
	Sale	1,4	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 acagiu', noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	no	no	
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 solfuro 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 conformita' delle lavorazioni al regolamento 852/2004 ed il rispetto degli oneri di rintracciabilita' del regolamento 178/2002.