



## Food Service Group

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 13- 06065 - Passignano S/T (PG)

P.IVA 02072060540 - info@foodservicegroup.it - foodservicegroup.it



Codice: P18x35x14

BASE PINSA 18x35

Foto prodotto



### Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, farina di riso, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di GRANO tipo 2 macinata a pietra, lievito madre essiccato (contiene GRANO), sale, lievito. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

### Descrizione

Base color avorio. Prodotto molto alveolato, ad alta idratazione 80%, dopo la cottura croccante e friabile. Cotta su forno a pietra, lievitata 24 ore, tirata a mano, grani italiani, olio extra vergine di oliva italiano, 100% sfarinati di riso italiani. Con lievito Madre.

Dichiarazione nutrizionale	Valori per 100g	Valori per porzione
Grassi Totali	6,4 g	
Grassi saturi	0,9 g	
Energia	236 kCal - 1000 kJ	
Sodio	0,7 g	
Carboidrati totali	46 g	
Zuccheri	0.8 g	
Proteine	9 g	

### Parametri microbiologici

Umidità media	+30% ± 3
Escherichia coli	Assente
Salmonella spp	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Carica batterica	< 1.000.000 ufc/1g



## Food Service Group

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 13- 06065 - Passignano S/T (PG)

P.IVA 02072060540 - info@foodservicegroup.it - foodservicegroup.it



### Ogm

Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. Ce n.1829/2003 e CE n. 1830/2003).

### Istruzioni d'uso

Scongelare per almeno 15/20 minuti. Cuocere nel forno preriscaldato ventilato a 230/250 °C direttamente sulla griglia a metà altezza. Se il prodotto è completamente scongelato, cuocere per 3/5 min. Il tempo di cottura può variare in funzione del tipo di forno utilizzato e del grado di cottura desiderato. Farcire a piacimento.

### Altre informazioni

Modalità di conservazione	a -18 °C. Trasporto a temperatura controllata -18°C o inferiori
Dopo lo scongelamento	Non ricongelare e consumare entro 24 ore
Shelf life	24 mesi
Avvertenze	Consumare previa cottura.

### Destinazione d'uso

Consumatore finale	x
HO.RE.CA	x

### Dettagli logistici

Numero di unità per confezione	14	Tipologia pallet	Epal
Numero di confezioni per cartone	1	Numero di cartoni per pallet	56
Dimensione	18x35 cm	Numero totale di unità per pallet	784
Spessore unità	25 mm	Dimensione totale pallet	80x120x210H
Peso Pezzo	280 g		
Dimensione cartone	40x30x28 cm	Peso imballo Interno	10 g
Strati per pallet	7	Peso cartone vuoto	300 g
Cartoni per strato	8	Peso lordo cartone	4230 g
Peso netto cartone	3920 g	Peso lordo Bancale	252 Kg

### Dichiarazione

Per la tracciabilità del prodotto viene applicato un lotto di produzione e vengono monitorati e registrati i lotti di produzione delle materie prime utilizzate per ogni lotto prodotto, viene altresì indicato sul DDt il lotto venduto. Il prodotto viene preparato con ingredienti selezionati con cura applicando un piano interno di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Il piano di autocontrollo viene conservato presso l'azienda ed è a disposizione per la sua consultazione presso la sede stessa.