LA SPIGA FOOD SRL

Via Degli Artigiani, 98

00077 Monte Compatri (RM)

# BASE PINSA RUSTICANA BIO 450gr





Cod. Prodotto: 1B02PNST

Nome Commerciale	Unità di Vendita	Imballaggio			
RUSTICANA BIOLOGICA	Confezione ATP da 450 g	Pet/PE idoneo al contatto alimentare contenente 2 basi per pizza con dimensione 22 cm x 35cm			
Descrizione del prodotto		Base per pizza precotta			
Temperatura di conservazione consigliata Shelf life		Conservare in frigo tra +2° +6° C 60 giorni			
Silely life		oo gioriii			

# Indicazioni in etichetta (ai sensi del Reg. UE 1169/11 e s.m.i.)

maicazioni in etichetta (a	i selisi dei neg. OL 1103/11 e s.ili.i.j			
Denominazione prodotto	Base Biologica per pizza precotta			
Elenco ingredienti	Farina di Grano tenero*, Acqua, Farina di Grano tenero			
	INTEGRALE*, Farina di Riso*, Olio Extravergine di Oliva*,			
	Lievito madre (Farina di GRANO tenero "0" *, Pasta Acida			
	di Farro*, lievito Naturale in polvere, GLUTINE di			
	Frumento*, Enzimi) Sale Integrale di Cervia, Lievito.			
	*Produzione biologica.			
Lotto	Data di Produzione			
Nome e indirizzo dell'Operatore del settore	La Spiga Food Srl			
alimentare con il cui nome il prodotto è	Via Degli Artigiani, 98			
commercializzato	00077 Monte Compatri (RM)			
Peso	450 g			
Data di scadenza	Da consumarsi preferibilmente entro il giorno indicato in			
	etichetta			
Modalità di conservazione	Conservare in frigo tra +2° +6° C			
Modalità di impiego	Consumarsi previa cottura			
Metodo di lavorazione	Condire il prodotto a piacere e cuocere in forno già caldo			
	a 250°c. per circa 8 min o fino a cottura ultimata			
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: tipico della pizza con alveolatura ben			
	sviluppata			
	Colore: Bianco-dorato chiaro con segni di cottura a legna			
	Odore: Caratteristico dei prodotti da forno			

Data di emissione: 10.09.2020 Ufficio Qualità Revisione N°03 Data: 15.03.2021

#### LA SPIGA FOOD SRL

## Via Degli Artigiani, 98

# 00077 Monte Compatri (RM)



## Caratteristiche del Prodotto

Frequenza	Parametri	Limiti
Annuale	СВТ	<100 ufc/g
	Coliformi totali	<10 ufc/g
	E.coli	<10 ufc/g
	Stafilococchi patogeni	Assenti
	Salmonella sp	Assenti
	Muffe	<10 ufc/g
	Bacillus sp.	<10 ufc/a

# Allergeni Alimentari (Allegato II Reg. UE 1169/11 e s.m.i.)

ALLERGENI	Presente nel prodotto	Contaminazione
		Crociata
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena e loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
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 (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Caya illinoiesis Wangenh K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci di macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI		Per 100 gr
ENERGIA	KJ/KCAL	1093/258
GRASSI	G	2,3
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	G	0,36
CARBOIDRATI	G	49,2
DI CUI ZUCCHERI	G	13,8
PROTEINE	G	8,7
FIBRE	G	2,9
SALE	G	1,8

Data di emissione: 10.09.2020 Ufficio Qualità Revisione N°03 Data: 15.03.2021

# LA SPIGA FOOD SRL Via Degli Artigiani, 98 00077 Monte Compatri (RM)



## **LOGISTICA**

DESCRIZIONE	CODICE PRODOTTO	GRAMMI CONFEZIONE		CODICE EAN CONFEZIONE		
Base Pizza"RUSTICANA BIO " X2	1B02PNST	450		8 058056 170088		
DESCRIZIONE COLLO	TOTALE BASI COLLO	GRAMMI COLLO		GRAMMI SINGOLA BASE		
10 CONFEZIONI DA 2 PZ	20	5.000		225		
CODICE EAN COLLO	MISURE COLLO IN CM	COLLI PER STRATO	STRATI	TOTALE COLLI	PESO LORDO IN KG	H COMPLESSIVA
8 058056 170095	23 X39 H 21	10	8	80	415	190 CM

Data di emissione: 10.09.2020 Ufficio Qualità Revisione N°03 Data: 15.03.2021