



SCHEMA TECNICA

BASE PER PIZZA

Scheda tecnica-01
Rev: 00
Del: 12-09-2018

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto salato da forno a lievitazione naturale, con olio extravergine di oliva.
Specificatamente formulato per i celiaci.

CODICE A BARRE (CODICE PRODOTTO)

80055748470013 (cod. prodotto SG/235)

CLAIMS

Senza glutine – Fonte di fibre – Senza soia – Senza ingredienti di origine animale – Senza Lattosio

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto mediante impastamento degli ingredienti, formatura, lievitazione, spianatura, cottura in forno, raffreddamento e confezionamento in atmosfera protettiva di azoto ed anidride carbonica in rapporto 70/30.

INGREDIENTI

Acqua, amido di mais, farina di riso, lievito naturale (farina di riso, acqua), amido di riso, olio extravergine di oliva (4%), fibre vegetali, emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, proteine vegetali, sale, zucchero, stabilizzanti: gomma di xanthano, idrossi-propil-metilcellulosa e sorbitolo, addensante: farina di semi di guar, conservante: acido sorbico, E : 200 ,aromi.

Può contenere tracce di SESAMO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale	Max 100.000 ufc/g
Coliformi totali	Max 100 ufc/g
Lieviti	Max 1000 ufc/g
Muffe	Max 1000 ufc/g
Bacillus cereus presunto	Max 100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	Assenti/g
Salmonelle spp	Assenti in 25 grammi
Listeria monocytogenes	Assente in 25 grammi

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DI CONFEZIONAMENTO

pH	5,00 +/- 0,20
Acqua libera (AW)	Inferiore a 0,90
Ossigeno residuo in confezione	Max 0,3%

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Diametro	32.00 cm
Altezza	2.00 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto di colore bianco avorio. Dopo guarnitura e completamento cottura in forno domestico il prodotto si presenta soffice e dorato.

PESO NETTO NOMINALE

235g – prodotto soggetto a calo peso naturale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 grammi di prodotto

Energia	1207/288	Kj/Kcal	
Grassi	8,4	g	
Di cui acidi grassi saturi	1,3	g	
Carboidrati	48	g	

Prodotto per Mediterranea Quality Food srl
Sede Legale: Via F. Turati, 11 - 87028 Praia a Mare (CS)
Sede Operativa: Contarda Atrigna – 87020 San Nicola Arcella (CS)
Nello stabilimento in Via Orfanotrofo, 59 03040 Ausonia (FR)



SCHEDA TECNICA

BASE PER PIZZA

Scheda tecnica-01
Rev: 00
Del: 12-09-2018

Di cui zuccheri	1,2	g	
Fibre	4,7	g	
Proteine	3,0	g	
Sale	1,6	g	

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati

INFORMATIVA ALLERGENI (Le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una "X")

SOSTANZA ALLERGENE	UTILIZZATA INTENZIONALMENTE NELLA RICETTA	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e derivati		
Crostacei e derivati		
Uova e derivati		
Pesci e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		
Latte e derivati		
Frutta con guscio		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

6 mesi

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore e di luce diretta. Dopo aver aperto la confezione, consumare entro 1-2 giorni.

DESTINAZIONE D'USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza specifica agli ingredienti dichiarati in etichetta.

ISTRUZIONI PER IL CONSUMO

Farcire a piacimento, cospargere un filo d'olio extra vergine di oliva (possibilmente anche sul bordo e sul fondo del vassoio) e nebulizzare la superficie con acqua. Cuocere per circa 10 minuti nel forno tradizionale a 220 °C. IMPORTANTE: La base pizza va farcita solo pochi istanti prima di essere infornata.

PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO	Pz/CART.
Busta termosaldada in materiale plastico con proprietà barriera nei confronti dei gas e del vapore acqueo	Vassoio rigido in carta idonea alla cottura in forno Vassoio in alluminio idoneo alla cottura in forno Cartone	10

Prodotto per Mediterranea Quality Food srl
Sede Legale: Via F. Turati, 11 - 87028 Praia a Mare (CS)
Sede Operativa: Contarda Atrigna - 87020 San Nicola Arcella (CS)
Nello stabilimento in Via Orfanotrofo, 59 03040 Ausonia (FR)



SCHEDA TECNICA

BASE PER PIZZA

Scheda tecnica-01
Rev: 00
Del: 12-09-2018

FIRMA E TIMBRO

Prodotto per Mediterranean Quality Food srl
Sede Legale: Via F. Turati, 11 - 87028 Praia a Mare (CS)
Sede Operativa: Contarda Atrigna – 87020 San Nicola Arcella (CS)
Nello stabilimento in Via Orfanotrofo, 59 03040 Ausonia (FR)
