

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: MULTICEREALI SCURO PIZZA

DESCRIZIONE: Semilavorato per pizza ai multicereali e semi.

GranPizza

INGREDIENTI: Farina di **GRANO** tenero tipo "0", farina di **GRANO** tenero integrale, semi di girasole, semi di lino, farina integrale di **SEGALE**, pasta acida di **FRUMENTO**, farina di **ORZO** maltato tostato, estratto di malto d'**ORZO** in polvere, fiocchi d'**ORZO**, fiocchi di **SOIA**.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI, valori medi per 100 g di prodotto:

Energia	1581 kJ / 375 kcal
Grassi	8,4 g
Di cui acidi grassi saturi	1,17 g
Carboidrati	57,3 g
Di cui zuccheri	3,39 g
Fibre	8,3 g
Proteine	13,5 g
Sale	0,15 g



ALLERGENI: Il prodotto contiene glutine e soia

MULTICEREALI SCURO PIZZA

ALLERGENI Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	FRUMENTO, SEGALE, ORZO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		SI
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	SI	SOIA	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci 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 senape	NO		SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO

CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO, MODALITA' E DURATA DI CONSERVAZIONE:

- In sacco carta multistrato da 10 kg, per alimenti, conforme alla normativa vigente.
- Temperatura di consegna ambiente.
- Conservazione in ambiente asciutto e aerato a temperatura ambiente.
- Termine Minimo di Conservazione (TMC): 12 mesi.

NOTE GENERALI:

Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia.
Il presente documento è riservato e deve essere utilizzato esclusivamente dal Cliente.
Prodotto destinato ad utilizzatori professionali.