

SCHEDA TECNICA

Nome Impasto: BASE PIZZA BIANCA

Produttore: Silletti Food Srl Unipersonale

Sede Legale: V. Bruxelles 10/b 43123 PARMA

Tel. +(39) 080/321 51 47 P.Iva 02897450348

Sede Operativa: Via Calabria, 4 (Zona P.I.P.)

70029 Santeramo in Colle (BA)

Categ. Prodotto: Prodotto da forno

Ingredienti: Semola di grano dura rimacinata(IT), acqua, fecola di patate, sale, olio

extravergine d'oliva, lievito. CONSERVANTE: sorbato di potassio,

EMULSIONANTE: lecitina di soia.

Allergeni: Gli ingredienti sopra evidenziati possono provocare allergie e/o

intolleranze.

Origine farina: <u>Puglia e Basilicata (ORIGINE CERTIFICATA)</u>

Lavorazione: Prodotto steso a mano, soggetto a calo di peso naturale

Conservazione: Conservare in frigo ad una temperatura da 0 °C a + 4°C.

Il prodotto può essere congelato una sola volta, con una scadenza massima di 6 mesi.

Durata: 60 giorni, Una volta aperta la confezione conservare ben chiusa in frigo e

consumare entro 3gg. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO EDIBILE

| Energia: | 1.130 KJ / 270 Kcal |
|---------------------------|---------------------|
| Grassi: | 0.4 g |
| Di cui ac. grassi saturi: | 0.2 g |
| Carboidrati: | 58.4 g |
| Di cui zucchero: | 20.4 g |
| Proteine: | 8.3 g |
| Fibre: | 7.90 g |
| Sale: | 2.8 g |



Imballo: Il prodotto viene confezionato in Buste Vacuum. (buste per alimenti conforme a Reg. CE) in ATM (atmosfera modificata), successivamente vengono apposti in cartoni alimentari e caricati su pallet disponendo a torre tutti i vari cartoni per mezzo di angoli cartonati, avvolti da nastro estensibile.

| Codice prodotto | Dimensione [cm] | Peso Netto [g] | Quantità per busta | Buste per scatola | Qtà per scatola | Scatole per pallet | Quantità per pallet | Tipo Pallet |
|-----------------|--------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|--------------------|--------------------|------------------------|----------------|
| | | | PIZZA | BASE BIANC | A | | | |
| PB075 | 22 Ø | 120 | 4 | 6 | 24 | 120 | 2880 | С |
| PB070 | 28 Ø | 200 | 2 | 10 | 20 | 60 | 1200 | Α |
| PB076 | 28 Ø | 200 | 4 | 5 | 20 | 60 | 1200 | Α |
| PB072 | 33 Ø | 250 | 2 | 10 | 20 | 60 | 1200 | Α |
| PB078 | 33 Ø | 250 | 4 | 5 | 20 | 60 | 1200 | Α |
| PB074 | 50 Ø | 720 | 2 | 10 | 20 | 12 | 240 | D |
| | | | PIZZA BA | SE BIANCA IT | ALIA | | | |
| PB005 | 22 Ø | 150 | 4 | 6 | 24 | 120 | 2880 | С |
| PB006 | 28 Ø | 230 | 4 | 5 | 20 | 60 | 1200 | Α |
| PB007 | 33 Ø | 310 | 4 | 5 | 20 | 60 | 1200 | Α |
| PB008 | 50 Ø | 750 | 2 | 10 | 20 | 12 | 240 | D |
| | | | PIZZA BA | SE BIANCA NA | APOLI | | | |
| PB073 | 33 Ø | 500 | 2 | 5 | 10 | 60 | 600 | Α |
| | | F | PIZZA BASE B | IANCA RETTA | NGOLARE | | | |
| PB080 | 30x40 | 700 | 2 | 6 | 12 | 36 | 432 | Е |
| | | | PA | NZEROTTO | | | | |
| PB124 | 24 | 125 | 2 | 12 | 24 | 60 | 1440 | Α |
| PB009 | 24 | 125 | 4 | 6 | 24 | 60 | 1440 | Α |



