

SCHEDA TECNICA

Nome Impasto: BASE PIZZA ROSSA

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 duro rimacinata**(IT), acqua, fecola di patate, pomodoro pelato, sale, olio extravergine d'oliva, lievito. **CONSERVANTE:** sorbato di potassio, **EMULSIONANTE:** lectina di **soia**.

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

Origine farina: **Puglia e Basilicata (ORIGINE CERTIFICATA)**

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

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

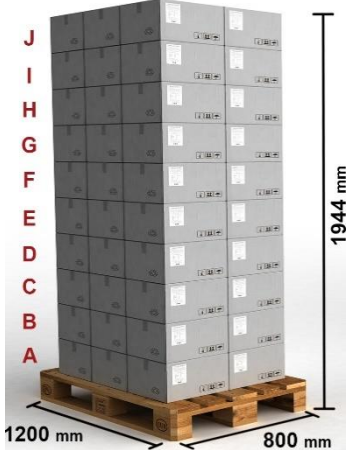
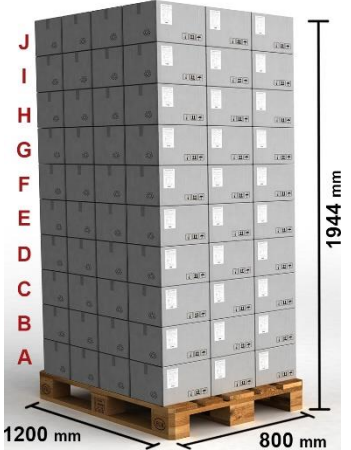
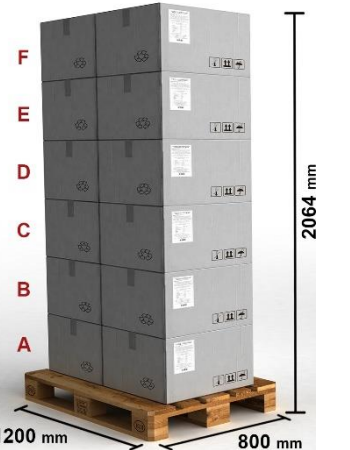




Durata: 30 giorni, Una volta aperta la confezione conservare ben chiusa in frigo e consumare entro 3gg. **DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO EDIBILE

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Energia: | 1.130 KJ / 270 Kcal |
| Grassi: | 2.0 g |
| Di cui ac. grassi saturi: | 0.7 g |
| Carboidrati: | 56.2 g |
| Di cui zucchero: | 19.0 g |
| Proteine: | 6.9 g |
| Fibre: | 7.10 g |
| Sale: | 2.5 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 |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------------|-------------------|-----------------|--------------------|---------------------|-------------|
| PB001 | 22 Ø | 175 | 2 | 6 | 12 | 120 | 1440 | C |
| PB002 | 28 Ø | 250 | 2 | 7 | 14 | 60 | 840 | A |
| PB083 | 30 Ø | 300 | 2 | 7 | 14 | 60 | 840 | A |
| PB003 | 33 Ø | 300 | 2 | 7 | 14 | 60 | 840 | A |

| PALLET A | PALLET C | PALLET D |
|---|--|---|
|  |  |  |
|  <p>n°60 Scatole 350x350x180 mm</p> |  <p>n°120 Scatole 260x260x180 mm</p> |  <p>n°12 Scatole 550x550x320 mm</p> |
|  <p>EURO EPAL 1200x800x144 mm</p> | | |