



SCHEDA TECNICA PAN PIZZA

Il Pan-pizza tipico panino pugliese è ottenuta da un impasto costituito dalle seguenti materie prime di grande qualità: semola di grano duro rimacinata, farina di grano tenero, fecola di patate, acqua, sale, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, lievito di birra, lecitina di soia. Contiene glutine.

IL PAN-PIZZA si presenta di forma rotonda, lavorata artigianalmente, confezionata in ATM e inserita in un film plastico per alimenti in accordo con il D.L. 108/90 attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Peso: 90 gr - Diametro: 13 cm

Prodotto fresco: la temperatura di stoccaggio è variabile 0°C +4°C. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto surgelato: la temperatura di stoccaggio è - 20°C. Shelf life: 12 mesi.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO (composizione e valori nutrizionali)

PARAMETRO CONSIDERATO	VALORE	UNITA' DI MISURA	METODO DI ANALISI
Umidità	27,2	%	AOAC Official Method
Grassi	5,1	%	AOAC Official Method
Proteine	11,8	%	AOAC Official Method
Carboidrati	55,9	%	AOAC Official Method
Valore energetico	290	Kcal/100 g	Per calcolo
Valore energetico	1250	Kj/100 g	Per calcolo

La produzione del prodotto viene effettuata rispettando quanto disciplinato dal Reg. CE 852/2004

