DI MARCO
TASTE DIFFERENT

PINSA ROMANA

Codice prodotto : C2P

Dettagli : Base precotta in atmosfera protettiva - confezione da 2 pezzi

Ingredienti : Farina di **frumento**, Acqua, Pasta acida di **frumento**, Farina di Riso, Farina di **Soia**, Olio extravergine di Oliva, Sale, lievito. Può contenere tracce di **senape.**

Formato : n.2 basi 19x30 da 230g

Origine: : Italia

Produttore : **DI MARCO CORRADO srl**
Stab. Via Monte nero 1
00012 Guidonia Montecelio (RM-ITALIA)

HS CODE : *1905.90.80 Bread, pastry, cakes, biscuits and other bakers' wares*

EAN : 8058640070152

Tabella valori nutrizionali

	Valore	U.M.	Metodo
Valore Energetico	230	Kcal/100g	Reg. EU 1169/2011
Proteine	10,2	g/100g	D.M. 23/07/94
Carboidrati	41	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
di cui zuccheri	2,6	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Grassi	2,4	g/100g	AOAC 996.06
di cui saturi	0,4	g/100g	AOAC 996.06
Fibra	2,2	g/100g	Rapporti Istisan 96/34
Sodio	0,47	g/100g	EPA 3051A – EPA 6010C

Analisi Microbiologica			
Carica batterica	$<10^5$ ufc/g	ufc/g	$<10^5$ ufc/g
Lieviti/muffe	$<10^3$ ufc/g	ufc/g	$<10^3$ ufc/g
Enterobatteriaceae	<100 ufc/g	ufc/g	<100 ufc/g
Bacillus cereus	$<10^2$ ufc/g	ufc/g	$<10^2$ ufc/g
Salmonella spp	assesnte	ufc/g	assente

INDICAZIONI SUGLI ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011

Il prodotto contiene i seguenti allergeni: **- Frumento (contiene glutine) - Soia**
Può contenere tracce di: **- Senape**

Rev 3.2 del 11/02/2022

DI MARCO CORRADO SRL
Via Monte Nero, 1/3 - 0012 Guidonia Montecelio (RM) - Italy
T. (+39) 0774 572804 - T. (+39) 0774 363847 - Fax (+ 39) 0774 572037
www.corradodimarco.it

DI MARCO
TASTE DIFFERENT

CONFEZIONAMENTO :

Scatole di cartone tripla-micro onda (Dim. 24x72cm H=22cm)
Imballo primario: vaschetta e top in PET/EVOH/PE idoneo al contatto alimenti

Pezzi per confezione	: n. 10 vaschette da 2 basi		
Confezioni per strato	: 5	Strati per pallet :	max. 8 strati
Confezioni per pallet	: fino a 40 conf.	Misure pallet :	80x120 h=180cm

MODALITÁ DI CONSERVAZIONE:

Prodotto fresco in atmosfera protettiva. **Conservazione: T° da 0°C a +4°C**

SHELF LIFE :

Da consumarsi preferibilmente entro 60 giorni dalla data di produzione produzione.
La data di scadenza è riportata in etichetta.

UTILIZZO:

Base pizza precotta e confezionata in atmosfera protettiva: scartare, condire e infornare.
Una volta aperta la confezione consumare entro 48 ore.
Le caratteristiche riportate nel presente documento non sono garantite per utilizzi impropri diversi da quanto indicato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÁ:

Si dichiara che il prodotto non contiene coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi o inquinanti di qualsiasi natura; il prodotto è conforme alla normativa in materia di micotossine e non è stato prodotto con grani geneticamente modificati.

Il prodotto è assoggettato a un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche secondo i principi stabiliti dal piano di autocontrollo HACCP, come da regolamento CE 852/2004

DICHIARAZIONE NON-OGM:

Si conferma che i prodotti realizzati dalla Ns. azienda vengono prodotti in accordo con la nuova regolamen-tazione europea* riguardo etichettatura, autorizzazioni e tracciabilità di prodotti alimentari geneticamente modificati e non richiedono etichettatura.
La azienda Di Marco Corrado srl non realizza, né ha mai realizzato, prodotti sulla base di materie prime geneticamente modificate, né alcuna azione volta alla modificazione genetica dei prodotti viene applicata nel nostro processo produttivo.

** Regulation EC n°1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (genetically modified food and feed) and regulation EC n°1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (traceability and labelling of gmo).*

Rev 3.2 del 11/02/2022

DI MARCO CORRADO SRL
Via Monte Nero, 1/3 - 0012 Guidonia Montecelio (RM) - Italy // T. (+39) 0774 572804 - T. (+39) 0774 363847 - Fax (+ 39) 0774 572037
www.corradodimarco.it