

SCHEDA TECNICA PUCCIA ROTONDA 150 g

| | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione) | Puccia |
| FORMATO | Rotondo, 150 g - diametro 15 cm |
| CODICE INTERNO | 61021 |
| INGREDIENTI | Semola rimacinata di grano duro, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio), olio di semi di girasole. |

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)**

| | |
|----------------------------------|------------------|
| CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE | Max 10.000 UFC/g |
| ENTEROBATTERI TOTALI | Max 10 UFC/g |
| STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI | Max 10 UFC/g |
| SALMONELLA SPP | Assente in 25 g |
| BACILLUS CEREUS | Max 100 UFC/g |
| CLOSTRIDIUM PERFRINGENS | Max 10 UFC/g |
| MUFFE | Max 100 UFC/g |

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

| | |
|-------------------------------|----------|
| UMIDITA' | Max 36% |
| AW (attività dell' acqua) | Max 0,90 |
| ACIDITÀ (ml NaOH 0.1 N/100 g) | Max 4 |
| PRESENZA DI GRANO TENERO | Max 3% |

CONTAMINANTI

| | |
|---|---|
| ANTIPARASSITARI | Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI |
| AFLATOSSINE B1 + B2 + G1 + G2 | Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| AFLATOSSINA B1 | Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| OCRATOSSINA A | Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| ZEARALENONE | Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| DEOSSINIVALENOLO | Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| METALLI PESANTI (cadmio e piombo) | Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Piombo Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti) | Assenti in 50g |
| OGM | Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003) |
| ALLERGENI | Prodotto contenente glutine, soia, (Reg. UE 1169/2011). Non adatto a soggetti celiaci. |
| USO PREVISTO | Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni. |
| MATERIE PRIME UTILIZZATE | Semola rimacinata di grano duro: UE e extra UE Sale: area Mediterranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE Lecitina di soia: UE Olio di semi di girasole: UE Glutine di frumento: UE |

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)

| | |
|-------------------|--------------------|
| VALORE ENERGETICO | Kcal 393 / KJ 1665 |
| CARBOIDRATI | 76 g |
| DI CUI ZUCCHERI | 0.8 g |
| PROTEINE | 13 g |
| GRASSI | 3.2 g |
| DI CUI SATURI | 0.6 g |
| FIBRE | 4.2 g |
| SALE | 2.6 g |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| ASPETTO | Tipico di un prodotto da forno |
| SAPORE | Gradevole |
| ODORE | Gradevole |
| TENUTA DELLA COTTURA | Buona |
| COLLOSITÀ | Nei limiti |

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

| | |
|-----------------------------|--|
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C per il prodotto fresco e a temperatura di -20°C ± 2°C per il prodotto surgelato. |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Prodotto fresco: in atmosfera modificata Prodotto surgelato: \\\ |
| SHELF LIFE | Prodotto fresco: 45 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi |
| TRASPORTO | Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco -20°C per il prodotto surgelato) |
| MODALITÀ DI UTILIZZO | Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto. Riscaldare in forno a 320°C per circa 3 minuti. |

UNITA' CONSUMATORE

| | |
|--|---|
| TIPO CONFEZIONE | Sacchetto in polipropilene termosaldato, film trasparente (PET, PE - EVOH) |
| INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE | Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g. |
| PESO CONFEZIONE DA 4 PEZZI | Peso netto: 600 g Peso lordo: 624 g Peso tara: 24 g |
| DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE | 35 x 35 cm |

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

| | |
|---------------------------------|--|
| TIPO DI IMBALLO | Cartone |
| DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO | Altezza: 18 Larghezza: 40 Profondità: 40 |
| CONTENUTO IN PEZZI | 28 |

PALLETIZZAZIONE

| | |
|-------------------------|--|
| TIPO DI PALLET | Epal |
| DIMENSIONI DEL PALLET | Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm |
| COMPOSIZIONE DEL PALLET | Numero cartoni: 60 Pezzi per strato: 6 Numero strati: 10 |