

SCHEDA TECNICA

Prodotto: Pizza Rossa 180g Art. 860

Descrizione Codice GS1: 8050616959317

Pizza senza glutine e lattosio

Caratteristiche

• Gusto tipico della pizza

• Aspetto rotondo

Caratteristiche pizza con pomodoro, origano e mozzarella

Ingredienti

INGREDIENTI: Farina di riso, Amido di mais, Amido di riso, Acqua, Polpa di pomodoro 25% (Pomodori, correttore di acidità: acido citrico), Olio di oliva 2%, Proteine vegetali, fibre vegetali, Lievito, addensante: Hydroxypropylmethylcellulosa E 464, Farina di semi di Guar E412; zucchero Sale.

Allergeni presenti: nessuno

Valori analitici massimi

• Carica batterica Inferiore a 10.000 UFC/g (Unità Formanti Colonia)

Salmonella Assente in 25gr.
Coliformi < 10 UFC/g
Staphylococcus Aureus assente

Valori nutrizionali medi per 100g

Kcal	188	KJ	786
Carboidrati	13,12	Proteine	10,37
Di cui zuccheri	5,35	Fibre	6,86
Grassi	6,39	Sale	0,147
Saturi	3,14	Acqua	63,11
Monoinsaturi	2,52	Polinsaturi	0,28

Unità di vendita

Confezione buste in atmosfera modificata da 180g
Imballo di vendita Cartone da "non determinato"

Imballaggio: conforme al D.M. 21'3'1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.

Revisione A del 02/06/2016 Pagina 1 di 2

Gustoit sas

Sede legale: Via Aldo Moro, 750

21027 Ispra (VA) Italy

Gluten free: Via Alberto, 2 -21020 Ranco (VA)

Tel.+39 0331 931760 cell: 346 8788874

Website: www.gustoit.eu - email:

info@gustoit.eu

Note: le informazioni fornite sono basate sulla nostra ricerca e sulle nostre migliori conoscenze.



SCHEDA TECNICA

Prodotto: Pizza 180g Art. 860

Modalità di conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto a temperatura ambiente, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate. Prodotto soggetto a calo di peso naturale

Allergeni

Secondo quanto indicato nella direttiva 2007/68/CE:

Cereali contenente glutine e prodotti derivati	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	
Pesche e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	
Frutta in guscio e prodotti derivati	
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. a 10 mg/kg	
Lupino e prodotti a base di lupino	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Legenda: X = presenza; (ingrediente che lo contiene)

tr = possibili tracce

Prodotto preparato utilizzando ingredienti:

- senza glutine
- senza OGM
- senza grassi idrogenati

Durata di conservazione : 14 giorni

Requisiti generali

Il laboratorio di produttivo utilizza solo ed esclusivamente materie prime selezionate, e senza glutine. Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il seguente documento è riferito alle produzione eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamento della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

Revisione A del 02/06/2016 Pagina 2 di 2

Gustoit sas

Sede legale: Via Aldo Moro, 750

21027 Ispra (VA) Italy

Gluten free: Via Alberto, 2 -21020 Ranco (VA)

Tel.+39 0331 931760 cell: 346 8788874

Website: www.gustoit.eu - email:

info@gustoit.eu

Note: le informazioni fornite sono basate sulla nostra ricerca e sulle nostre migliori conoscenze.