



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP_60013

Data Emissione: 21/02/2022

Edizione: 1

Ind. Rev.: 0

Data Revisione:

Pag.: 1 di 1

STP_50030

PRODOTTO: **BASE PER PIZZA**

| CARATTERISTICHE TECNICHE | DESCRIZIONE |
|---|---|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | Prodotto da forno da agricoltura biologica |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Prodotto da forno salato ottenuto per lievitazione naturale, con ingredienti da agricoltura biologica. |
| INGREDIENTI | Farina di GRANO tenero tipo 0*, acqua, lievito naturale* (GRANO), olio extravergine d'oliva 2%, sale, lievito di birra, farina di malto di FRUMENTO, zucchero*. *da Agricoltura biologica. Olio extravergine:origine UE Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. |
| PESO | 1000 g circa |
| MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE | Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche va conservato in luogo fresco ed asciutto e riavvolto con cura dopo l'apertura |
| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | 5 giorni |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto) |
| CONDIZIONI DI TRASPORTO | Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto) |
| TIPO CONFEZIONE | Pellicola per alimenti |

| CARATTERISTICHE PRODOTTO | PARAMETRO | UNITÀ MISURA | SPECIFICHE | | RIF. LEGISLATIVO |
|--------------------------|----------------|--------------|------------|---------|---------------------------------------|
| | | | VALORE | TOLLER. | |
| Chimico-Fisiche: | | | | | |
| Pesticidi | Concentrazione | Ppm | ≤ 0.01 | - | Reg.CE 2092/91 |
| OGM | Presenza | - | assenza | - | Reg.CE 2092/91 |
| Microbiologiche: | | | | | |
| Mesofili aerobi | Carica | Ufc/g | ≤ 1000 | - | Interno |
| Escherichia coli | Carica | Ufc/g | ≤ 10 | - | PRISA 2014 Regione Piemonte rev. 6.23 |
| Muffe | Carica | Ufc/g | ≤ 100 | - | PRISA 2014 Regione Piemonte rev. 6.23 |

| ALLERGENI | | Ingrediente in etichetta | Contaminazione | Contaminazione dichiarata in etichetta |
|--|-----------|--------------------------|----------------|--|
| Cereali contenenti glutine o prodotti derivati | SI | GLUTINE | NO | |
| Crostacei o prodotti a base di crostacei | NO | | NO | |
| Uova o prodotti a base di uova | NO | | NO | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | NO | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | NO | |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | SI | SOIA |
| Latte e prodotti a base di latte | NO | | NO | |
| Frutta a guscio o prodotti derivati | NO | | NO | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | NO | |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | SI | SENAPE |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | | NO | |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP_60013

Data Emissione: 21/02/2022

Edizione: 1

Ind. Rev.: 0

Data Revisione:

Pag.: 2 di 1

| | | | | |
|---|----|--|----|--|
| Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. 10 mg/Kg | NO | | NO | |
|---|----|--|----|--|

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | Valori medi per 100g di prodotto |
|----------------------------|----------------------------------|
| ENERGIA | 1366 kJ/323 kcal |
| GRASSI | 3,6 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,5 g |
| CARBOIDRATI | 62 g |
| di cui zuccheri | 1,9 g |
| FIBRE | 2,4 g |
| PROTEINE | 9,4 g |
| SALE | 1,1 g |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP_60013

Data Emissione: 21/02/2022

Edizione: 1

Ind. Rev.: 0

Data Revisione:

Pag.: 1 di 1

STP_50030

PRODOTTO: FOCACCIA BIOLOGICA

| CARATTERISTICHE TECNICHE | DESCRIZIONE |
|---|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | Prodotto salato da forno a lievitazione naturale da agricoltura biologica |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Prodotto da forno salato ottenuto per lievitazione naturale, con ingredienti da agricoltura biologica. |
| INGREDIENTI | Farina di GRANO tenero tipo 0*, acqua, lievito naturale* (GRANO), olio extravergine d'oliva 2%, sale, lievito di birra, farina di malto di FRUMENTO, zucchero*. * da Agricoltura biologica. Olio extravergine:origine UE Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. |
| PESO | 1000 g circa |
| MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE | Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche va conservato in luogo fresco ed asciutto e riavvolto con cura dopo l'apertura |
| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | 5 giorni |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto) |
| CONDIZIONI DI TRASPORTO | Temperatura ambiente (luogo fresco ed asciutto) |
| TIPO CONFEZIONE | Pellicola per alimenti |

| CARATTERISTICHE PRODOTTO | PARAMETRO | UNITÀ MISURA | SPECIFICHE | | RIF. LEGISLATIVO |
|--------------------------|---|--------------|------------|---------|---------------------------------------|
| | | | VALORE | TOLLER. | |
| Chimico-Fisiche: | | | | | |
| Pesticidi | Concentrazione | Ppm | ≤ 0.01 | - | Reg.CE 2092/91 |
| OGM | Presenza | - | assenza | - | Reg.CE 2092/91 |
| Microbiologiche: | | | | | |
| Mesofili aerobi | Carica | Ufc/g | ≤ 1000 | - | Interno |
| Escherichia coli | Carica | Ufc/g | ≤ 10 | - | PRISA 2014 Regione Piemonte rev. 6.23 |
| Muffe | Carica | Ufc/g | ≤ 100 | - | PRISA 2014 Regione Piemonte rev. 6.23 |
| Organolettiche: | | | | | |
| Aspetto: | Cottura adeguata e omogenea, assenza di parti con stato di maggiore o minore cottura. | | | | |
| Consistenza: | Morbida. | | | | |
| Sapore: | Gradevole, palatabilità buona | | | | |
| Odore: | Fragrante, tipico | | | | |

| ALLERGENI | | Ingrediente in etichetta | Contaminazione | Contaminazione dichiarata in etichetta |
|--|----|--------------------------|----------------|--|
| Cereali contenenti glutine o prodotti derivati | SI | GLUTINE | NO | |
| Crostacei o prodotti a base di crostacei | NO | | NO | |
| Uova o prodotti a base di uova | NO | | NO | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | NO | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | NO | |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | SI | SOIA |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STP_60013

Data Emissione: 21/02/2022

Edizione: 1

Ind. Rev.: 0

Data Revisione:

Pag.: 2 di 1

| | | | | |
|---|----|--|-----------|---------------|
| Latte e prodotti a base di latte | NO | | NO | |
| Frutta a guscio o prodotti derivati | NO | | NO | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | NO | |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | SI | SENAPE |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | | NO | |
| Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. 10 mg/Kg | NO | | NO | |

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | Valori medi per 100g di prodotto |
|----------------------------|----------------------------------|
| ENERGIA | 1366 kJ/323 kcal |
| GRASSI | 3,6 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,5 g |
| CARBOIDRATI | 62 g |
| di cui zuccheri | 1,9 g |
| FIBRE | 2,4 g |
| PROTEINE | 9,4 g |
| SALE | 1,1 g |