

COMEX BAKERY

PAN PIZZA

Ingredienti:

Farina di frumento, olio di girasole (20%), olio di girasole alto oleico, lievito, pomodoro (2%), sale, origano (0.6%), emulsionante E-472e, antiossidante E-300 e zucchero.

Valori medi	Per 100 gr di prodotto
Valore Energetico	479 Kcal / 2005 kJ
Proteine	8,9 g
Carboidrati	57,9g
- di cui zuccheri	6,5 g
Grassi	22,4 g
Di cui saturi	2,4 g
monoinsaturi	7,3 g
poliinsaturi	12,7g
Fibra Alimentare	5 g
Sodio	0,7 g

- Può contenere tracce di arachidi, soia, derivati del latte e sesamo.

Conservazione del prodotto:

- Una volta aperto si consiglia di consumare entro 5 giorni per poter apprezzare al meglio le sue qualità.
- Conservare in luogo fresco ed asciutto
- Non esporre alla luce del sole

Dichiarazione degli allergeni:

INGREDIENTI	SI	TRACCE	NO
Cereali con glutine (*)	X		
Crostacei e derivati			X
Uova e derivati			X
Pesce e derivati			X
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (incluso il lattosio)		X	
Frutti secchi (**)			X
Sedano e derivati			X
Senape e derivati			X
Sesamo e derivati		X	
Lupini e derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2			X

* Grano, segale, farro, orzo, spelta, kamut o le sue variante ibride e prodotti derivati

** Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, castagne di Parah, pistacchi, noci di macadamia, noci di Australia, e prodotti derivati.

Dichiarazione di organismi geneticamente modificati:

Comex BAKERY dichiara che questo prodotto non è stato elaborato con materie prime geneticamente modificate.

Data di scadenza e self life

Questo prodotto scade ai 12 mesi

Lotto

Il lotto viene identificato dalla data di fabbricazione inclusa l'ora di confezionamento e la data di consumo preferente.

Esempio:

LOT: L anno giorno giuliano linea di confezionamento ora di confezionamento
SCAD: gg-mm-aa (giorno – mese – anno)

Caratteristiche qualitative

a) Caratteristiche Microbiologiche:

PARAMETRO	UNITA	VALORE	RANGO
aerobi mesofili	Ufc/g	< 1000	Max. 500.000
Muffe e lieviti	Ufc/g	0	Max.500
enterobatteri	Ufc/g	0	Max. 100
E. Coli	Ufc/g	Assente	Assente
Salmonella	Ufc/25 g	Assente	Assente
Staphylococcus Aureus	Ufc/g	Assente	Assente

b) Caratteristiche Fisico-Quimiche:

PARAMETRO	UNITA	VALORE	RANGO
Peso netto (confezione)	Grammi	150	+ 15
umidità	%	2.00	< 5.0
PH	Un. pH	5,75	± 0.5

c) Caratteristiche organolettiche e sensoriali

ODORE: Pomodoro ed origano

SAPORE: Pane tostato con olio, al pomodoro ed origano

TESTURA: croccante

COLORE: Beige tostato con tracce rosse del pomodoro e verdi dell'origano

Caratteristiche della confezione

Il prodotto viene confezionato in una busta di plastica che compie con la normativa in vigore per il suo uso alimentare.