



Stabilimento e Amministrazione:  
 25010 Sanzeno Naviglio BS  
 Via Diaz 30 PI e CF 03137650986  
 Tel. +39 0305236299  
<http://www.alergo.it>  
 e-mail: [info@alergo.it](mailto:info@alergo.it)

<b>SCHEDA TECNICA BASE CRUDA SENZA GLUTINE</b>	<b>MIPA Snc.</b>
--	------------------

## BASE CRUDA SENZA GLUTINE

### 1. DENOMINAZIONE

Base cruda senza glutine e senza latte e derivati.

### 2. INGREDIENTI

Pasta senza glutine (acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, lievito, sale, emulsionante: farina di semi di psillyum, E464, addensante: farina di guar).

Può contenere tracce di **uova, sesamo e frutta a guscio**.

### 3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1351 KJ -320 kcal
Grassi	6,1 g
di cui saturi	0,9 g
Carboidrati	62,8 g
di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	1,43 g
Proteine	2,59 g
Sale	1,68 g

### 4. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

#### 4.1 CARATTERISTICHE CHIMICHE

- Assenza di OGM (etichettatura in accordo con i requisiti dei Reg CE 1829/03 e Reg CE 1830/03).
- Residui di prodotti fitosanitari in accord ai requisiti del Reg. CE 396/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

#### 4.2 CARATERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Microorganismi patogeni assenti
- CBT < 1000 ufc/g
- Miceti < 100 ufc/g
- Coliformi totali < 100 ufc/g
- Micotossine e metalli pesanti, entro i limiti previsti dal Reg CE 1181/06 e successive modifiche ed integrazioni
- Assenza di infestanti e corpi estranei

#### 4.3 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto fisico                    tipico della pizza
- Odore e gusto                    tipico di pasta per pizza
- Consistenza                      croccante/fragrante



Stabilimento e Amministrazione:  
 25010 Sanzeno Naviglio BS  
 Via Diaz 30 PI e CF 03137650986  
 Tel. +39 0305236299  
<http://www.alergo.it>  
 e-mail: [info@alergo.it](mailto:info@alergo.it)

<b>SCHEDA TECNICA BASE CRUDA SENZA GLUTINE</b>	<b>MIPA Snc.</b>
--	------------------

**5. SHELF LIFE, NUMERO DI LOTTO E DATA DI SCADENZA**

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente, nella confezione integra. In queste condizioni il prodotto ha 12 mesi di shelf life.

Il numero di lotto è identificato tramite la data di scadenza scritta sulla confezione, riportata come gg/mm/aa.

**6. ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE**

Lasciare scongelare per qualche minuto, aprire la busta, farcire la base a piacere ed infornare per 8/10 minuti in forno già caldo a 180/200°.

**7. CONFEZIONAMENTO**

L'unità di vendita è descritta sotto:

TIPO DI PACKAGING	FORMATO	
Imballo primario: busta in materiale plastico, idoneo al contatto con alimenti Imballo secondario: scatola di cartone	250 g	
<b>PALLETTIZZAZIONE(1200pz)</b>	<i>N° pezzi/cartone</i>	20
	<i>N° cartoni/strato</i>	6
	<i>N° strati/pallet</i>	10

Prodotto in via Diaz 30 Sanzeno Naviglio Brescia (Bs).