

STUFFER CREA BASE PER PIZZA

DELICATA SOTTILE

MARCA PRODOTTO:	STUFFER CREA
DENOMINAZIONE LEGALE:	Base per pizza
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Base per pizza delicata, sottile
PESO:	200 g

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE:

farina di **frumento**, acqua, olio di girasole 2,5%, alcol etilico, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio; olio d'oliva extra vergine 1,2%, glutine di **frumento**, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, destrosio, amido di **frumento**, lievito, antiossidante: acido ascorbico.

Può contenere tracce di **latte**. Senza grassi idrogenati.

ORIGINE DELLA FARINA, OLIO DI OLIVA E OLIO DI GIRASOLE:

UE

TABELLA NUTRIZIONALE:

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (NON FARCITO)	
Energia	1182 kJ/ 280 kcal
Grassi	5,0 g
di cui acidi grassi saturi	1,0 g
Carboidrati	48 g
di cui zuccheri	3,1 g
Fibre	1,5 g
Proteine	7,9 g
Sale	1,9 g

LISTA ALLERGENI DIRETTIVA 89/2003 142/2006:	
CEREALI contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati	SI
CROSTACEI e prodotti derivati	NO
UOVA e derivati	NO
PESCE e prodotti derivati	NO
ARACHIDI e prodotti derivati	NO
SOIA e prodotti derivati	NO
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio)	POSSIBILI TRACCE
FRUTTA SECCA IN GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati	NO
SEDANO (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati	NO
SENAPE e prodotti derivati	NO
Semi di SESAMO e prodotti derivati	NO
BIOSSIDO DI ZOLFO E SOLFITI a concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO2	NO
LUPINO e prodotti derivati	NO
MOLLUSCHI e prodotti derivati	NO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
ANALISI INTERNE	
Carica batterica totale	<2.000.000 UFC/g
Salmonella	Neg./25g
Coliformi	<100 UFC/g
Muffe	<1000 UFC/g

DICHIARAZIONE OGM:

Si dichiara che i prodotti a Voi forniti NON contengono ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costruiti o derivati da OGM. NON sono sottoposti all'etichettatura OGM in conformità ai reg. CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003.

CONSERVAZIONE:

Temperatura: +4 °C

Durabilità garantita alla consegna: 19 giorni

Prodotto deperibile ai sensi dell'art. 62 L. 27/2012 (durabilità ≤ 60 gg)

CONFEZIONAMENTO:

Film stampato: plastica 07, carta da forno: PAP 22 e valvola salvafreschezza: HDPE 2