



GUSTO PIZZA originale inimitabile dal 1999

## Spett.le ditta

Scheda tecnica: TRECCINE PIZZAIOLE / SCHIACCIATINE POMODORO

## -INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", semola rimacinata di grano duro, acqua, margarina vegetale(oli e grassi vegetali, in parte idrogenati, acqua, emulsionanti mono e di gliceridi degli acidi grassi e lecitine, sale, correttore di acidita' acido citrico, conservante acido sorbico, aromi, colorante beta-carotene), strutto, sale, lievito di birra, farina maltata( farina di grano tenero tipo "0", esteri mono e diacetiltartarici di mono e digliceridi degli acidi grassi, destrosio, farina di frumento maltato, acido L-ascorbico, alfa amilasi.), burro. Farcita con : pomodoro (20%), olioextravergine d'oliva, origano(0.01%), aglio, peperoncino tritato.

## -RISULTATI ANALITICI:

PARAMETRI		VALORE DETERMINATO	
Carica microbica a 32° C	in 1 grammo	<1.000	UFC
Coliformi totali	in 1 grammo	<100	UFC
E.coli	MPN/grammo	<3	
Stafilococchi TN+ cg.+	in 1 grammo	<100	UFC
Miceti totali	in 1 grammo	<100	UFC
Salmonella	in 25 grammi	assente	

-PESC NETTO: KG 4 -TERMINE CONSERVAZIONE: 4 MESI

-STOCCAGGIO: conservare in luogo fresco e asciutto lontano da luce

CON LA PRESENTE SIAMO AD INFORMARVI CHE LA NOSTRA SOCIETA'NELL'ESPLETAMENTO DELLE PROPRIE ATTIVITA' DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE HA ATTUATO IL PROPRIO SISTEMA DI AU (OCONTROLLO SULLA BASE DEI PRINCIPI DELL' HCCP, IN OSSERVANZA QUANTO STABILITO NEL D.L N. 155 DEL 26 MAGGIO 1997.

DISTINTI SALUTI BOLZONARO

I SAPORI ITALIANI s.r.l socio unico capitale versato 10.200,00 REA FE 172118 via G.Fabbri 331 Ferrara tel 0532/744343 FAX 0532/744344 P.iva 01488900380

E-mail: www isaporiitaliani.com info@isaporiitaliani.com