

| | |
|---|---|
| DESCRIZIONE | Puccia Salentina 02 pz - 230 g |
| CODICE ARTICOLO | 460 09 03 |
| REV 00.03 | 10/01/2017 |
| Contenuto confezione | 02 PEZZI |
| Descrizione del prodotto | Soffice pane dalla caratteristica forma tonda, della tradizione tipica Salentina, prodotto con lievito naturale e cottura su pietra . |
| Denominazione di vendita | Prodotto da forno |
| IVA | 4% |
| Denominazione Commerciale | Puccia Salentina - a lievitazione naturale - con semola di grano duro - cotta su pietra Confezione 2 pezzi |
| Peso netto confezione | 230 g e (2 x 115 g) |
| Shelf life | 60 gg |
| TMC (termine minimo alla consegna) | 50 gg |
| Diciture Lotto/Scadenza | Da consumarsi preferibilmente entro il : vedi etichetta applicata sul retro (gg/mm/aaaa). Lotto : L (calendario giuliano) vedi etichetta applicata sul retro . |
| Indicazioni | Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore . Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Dopo l'apertura della confezione conservare il prodotto in frigorifero in un contenitore ermetico e consumare entro 2 - 3 giorni . |
| Come si prepara | Per esaltare le caratteristiche del prodotto si consiglia di scaldare in forno prima del taglio. Portare il forno a 220 - 250°C e appoggiare il prodotto sulla griglia mediana a forno caldo per 3 - 4 minuti . Tagliare la puccia come un panino oppure dividere a metà e farcire 'a tasca' con gli ingredienti preferiti. Si sconsiglia l'uso del forno a microonde . |
| Ingredienti + Allergeni | Semola di grano duro(35%), acqua, farina di grano tenero tipo '0' , lievito naturale(7%), olio extravergine d'oliva(3%), sale iodato(2%), germe di grano (1%), conservanti: acido sorbico, propionato di calcio. Può contenere latte, soia, semi di sesamo. |
| NO OGM | Tutte le materie prime utilizzate sono certificate NO OGM |

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | | PARAMETRI CHIMICO - FISICI | |
|-----------------------------------|--------------------|---|-----------|
| Valori medi per 100 g di prodotto | | Valore del Ph | 4,8-5,5 |
| ENERGIA | 260 kcal - 1136 kJ | Attività dell'acqua | 0,85-0,92 |
| GRASSI | 3,9 g | PARAMETRI MICROBIOLOGICI | |
| di cui acidi grassi saturi | 0,5 g | Conta dei microorganismi (ufc/g) | <=100.000 |
| CARBOIDRATI | 49,7 g | Conta di lattobacilli(ufc/g) | <=100.000 |
| di cui zuccheri | 1,9 g | Listeria (presente/assente) | Assente |
| FIBRE | 1,3 g | Salmonella (presente/assente) | Assente |
| PROTEINE | 8,0 g | I valori indicati si riferiscono al prodotto appena confezionato | |
| SALE | 1,8 g | | |

| | |
|---------------------------------------|---|
| EAN 13 confezione | 8 0 2 6 3 0 2 0 1 5 8 3 4 |
| Tipo/materiale confezionamento | Confezionato in atmosfera protettiva in materiale plastico trasparente termosaldato |
| Tipo di imballo | Cartone ondulato bianco dimensioni: mm. 400 x 300 x 150 (h) |
| Pezzi cartone | 14 |
| Peso cartone | 3,700 Kg. (lordo) |
| Tipo pallet | EPAL |
| N° cartoni per strato | 08 |
| N° strati per pallet | 12 |
| N° cartoni per pallet | 96 |
| Altezza max pallet | mm.1950 |
| EAN 13 imballo | 8 0 2 6 3 0 2 0 1 6 0 1 5 |