

Caratteristiche microbiologiche (al TMC in corrette condizioni di conservazione)	
Conta dei microrganismi a 30 ^a C	< 1.000 UFC / g
Conta delle muffe	< 1.000 UFC / g
Conta dei lieviti	< 1.000 UFC / g
Bacillus cereus	< 100 UFC / g
Escherichia coli	< 10 UFC / g
Salmonella spp	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	239 Kcal 1012,1 Kj
Carboidrati	45,3 g
di cui zuccheri	3,9 g
Grassi	1,8 g
di cui saturi	0,4 g
Fibre	2,8 g
Proteine	9,0 g
Sale	1,15 g

Termine minimo di conservazione (TMC)	365 gg
Modalità di trasporto	a temperatura inferiore -18° C (veicoli a norma ATP)
Modalità di conservazione del prodotto integro	al riparo dall'umidità e dalla luce diretta del sole, in frigorifero a temperatura compresa fino al raggiungimento del TMC
Modalità di conservazione del prodotto una volta aperto	in frigorifero a temperatura inferiore a +4° C per massimo 2 giorni
Destinazione d'uso del prodotto	Il prodotto è destinato alle Collettività, così come definite nel Reg. (UE) 1169/2011 e al consumatore finale
Modalità d'uso	Il prodotto deve essere consumato previa cottura
Consigli per l'uso	Prelevare il prodotto dalla busta, farcire a piacimento, cuocere in forno direttamente su pietra a temperatura non inferiore ai 300° fino a doratura dei bordi e del fondo

La Canzanese s.r.l- Via Caravaggio, 11- 64020 Canzano (TE)
N Registrazione: REP_PROV_TE/TE-SUPRO/0001888 del 10/06/2017

email: info@lacanzanese.com
www.lacanzanese.com