



'na PizzaTM
NAPOLETANA

'na Pizza

la vera pizza Napoletana



schede tecniche

Pizza Margherita 23 cm



26/05/2021		
INFORMAZIONI GENERALI	Nome prodotto	Pizza Margherita 23 cm 260 g Surgelata
	Descrizione	Prodotto da forno cotto su pietra e surgelato. Da consumarsi previa cottura.
	Codice:	
	Codice EAN:	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Misure		Tolleranza
	Peso netto (g)	260	Peso garantito come previsto dalla L. 25/10/1978 n. 690 IT e Dir. CE/76/211
	Misure (cm)	29	± 1,5

INGREDIENTI	Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito naturale (contiene FRUMENTO) Farcitura: Mozzarella da latte italiano 19,6 % (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), salsa di pomodoro 19,6 (polpa di pomodoro 96%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale), basilico 7,5%, olio extravergine di oliva.
-------------	---

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE	Scongelamento	Temperatura controllata (0/+4 °C)	30-60 min	SHELF LIFE	12 mesi a -18 °C
	Cottura	Forno preriscaldato a 220 °C	4-6 minuti		1 mese a -12 °C

Non ricongelare il prodotto e	
-------------------------------	--

Non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 ore. Non usare il forno a microonde

Valori nutrizionali	100 g	PRESENZA DI OGM	Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto definito dai Regg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non OGM delle materie prime
Energia	991 kJ		
	236 kcal		
Grassi	7,0 g		
di cui grassi saturi	5,2 g		
Carboidrati	35 g		
di cui zuccheri	2,4 g		
Fibre	2,7 g		
Proteine	6,8 g		
Sale	1,7 g		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE (UFC/g)		Valori limite
	Carica batterica totale a 30 °C	m=5x10 ⁵ M=5x10 ⁶ n=5 c=2
	Escherichia Coli	m=10 M=10 ³ n=5 c=1
	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C	m=10 M=10 ² n=5 c=1
	Lieviti e Muffe	<1x10 ³
	Salmonella Spp.	Assente in 25 grammi
Listeria monocytogenes quantitativa		Assente in 1 grammo

ELENCO ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche A = Assente, P = Presente nel prodotto, CC= Presente nello stabilimento di produzione (cross contamination)	Allergeni	A	P	CC
	Cereali contenenti glutine		X	
	Uova			X
	Soia			X
	Latte		X	
	Frutta a guscio (nocciole, pistacchi, anacardi)			X
	Sesamo	X		
	Crostacei	X		
	Pesce			X
	Arachidi	X		
	Sedano	X		
	Senape	X		
	Anidride solforosa	X		
	Lupini	X		
	Molluschi	X		

PACKAGING PRIMARIO				
Film plastico termoritraibile	Peso (g)	Pezzi/ confezione	μ	Etichetta su confezione
	5	1	12	si

PACKAGING SECONDARIO								
Cartone (box)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Peso (g)	Pezzi/ box	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Etichetta su confezione esterna
	269	204	265	232	8	2,08	2,35	si

PALLETTIZZAZIONE							
Pallet 80 x 120 cm	Box/Strato	Strati pallet	Box/ pallet	Pezzi/ pallet	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Altezza pallet (cm)
	18	7	126	1008	262	296	2,00



Pizza Margherita 29 cm



INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE (UFC/g)		Valori limite
	Carica batterica totale a 30 °C	$m=5 \times 10^2$ $M=5 \times 10^4$ $n=5$ c=2
	Escherichia Coli	$m=10$ $M=10^{-2}$ $n=5$ c=1
	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C	$m=10$ $M=10^{-2}$ $n=5$ c=1
	Lieviti e Muffe	$<1 \times 10^3$
	Salmonella Spp.	Assente in 25 grammi
	Listeria monocytogenes quantitativa	Assente in 1 grammo

PALLETTIZZAZIONE							
Pallet 80 x 120 cm	Box/Strato	Strati pallet	Box/ pallet	Pezzi/ pallet	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Altezza pallet (cm)
	12	8	96	864	328	363	1,97

schede tecniche

Pizza 4 Formaggi 23 cm



26/05/2021

INFORMAZIONI GENERALI	Nome prodotto	Pizza 4 formaggi 23 cm 220 g Surgelata	
	Descrizione	Prodotto da forno cotto su pietra e surgelato. Da consumarsi previa cottura.	
	Codice:		
	Codice EAN:		

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Misure		Tolleranza
	Peso netto (g)	220	Peso garantito come previsto dalla L. 25/10/1978 n. 690 IT e Dir. CE/76/211
	Misure (cm)	23	± 1,5

INGREDIENTI	Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito naturale (contiene FRUMENTO) Farcitura: Mozzarella da latte italiano 17,7 % (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), provolone 11,8% (LATTE, sale, caglio), Pecorino 3,2% (LATTE, caglio, sale, fermenti lattici), Grana Padano DOP 3,2% (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO)		
-------------	--	--	--

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE	Scongellamento	Temperatura controllata (0/+4 °C)	30-60 min
	Cottura	Forno preriscaldato a 220 °C	4-6 minuti

SHELF LIFE

12 mesi a -18 °C
1 mese a -12 °C
1 settimana a -6 °C

Non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 ore. Non usare il forno a microonde

Valori nutrizionali		100 g	PRESENZA DI OGM Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto definito dai Regg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime
Energia		1263 kJ	
		301 kcal	
Grassi		12 g	
di cui grassi saturi		8,0 g	
Carboidrati		36 g	
di cui zuccheri		1,9 g	
Fibre		2,5 g	
Proteine		11 g	
Sale		3,1 g	

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE (UFC/g)	Valori limite	
	Carica batterica totale a 30 °C	m=5x10 ³ M=5x10 ⁶ n=5 c=2
	Escherichia Coli	m=10 M=10 ³ n=5 c=1
	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C	m=10 M=10 ² n=5 c=1
	Lieviti e Muffe	<1x10 ³
	Salmonella Spp.	Assente in 25 grammi
	Listeria monocytogenes quantitativa	Assente in 1 grammo

ELENCO ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche A = Assente, P = Presente nel prodotto, CC= Presente nello stabilimento di produzione (cross contamination)	Allergeni	A	P	CC
	Cereali contenenti glutine		X	
	Uova		X	
	Soia			X
	Latte		X	
	Frutta a guscio (nocciole, pistacchi, anacardi)			X
	Sesamo	X		
	Crostacei	X		
	Pesce			X
	Arachidi	X		
	Sedano	X		
	Senape	X		
	Anidride solforosa	X		
	Lupini	X		
	Molluschi	X		

PACKAGING PRIMARIO				
Film plastico termoritraibile	Peso (g)	Pezzi/ confezione	μ	Etichetta su confezione
	5	1	12	si

PACKAGING SECONDARIO								
Cartone (box)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Peso (g)	Pezzi/ box	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Etichetta su confezione esterna
	269	204	265	232	8	1,76	2,03	si

PALLETTIZZAZIONE							
Pallet 80 x 120 cm	Box/Strato	Strati pallet	Box/ pallet	Pezzi/ pallet	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Altezza pallet (cm)
	18	7	126	1008	222	256	2,00



schede tecniche

Pizza 4 Formaggi 29 cm



26/05/2021

INFORMAZIONI GENERALI	Nome prodotto	Pizza 4 formaggi 29 cm 340 g Surgelata		
	Descrizione	Prodotto da forno cotto su pietra e surgelato. Da consumarsi previa cottura.		
	Codice:			
	Codice EAN:			

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Misure		Tolleranza	
	Peso netto (g)	340	Peso garantito come previsto dalla L. 25/10/1978 n. 690 IT e Dir. CE/76/211	
	Misure (cm)	29	± 1,5	

INGREDIENTI	Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito naturale (contiene FRUMENTO) Farcitura: Mozzarella da latte italiano 17,6 % (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), provolone 11,8% (LATTE, sale, caglio), Pecorino 2,9% (LATTE, caglio, sale, fermenti lattici), Grana Padano DOP 2,9% (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO)			
-------------	--	--	--	--

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE	Scongellamento	Temperatura controllata (0/+4 °C)	30-60 min
	Cottura	Forno preriscaldato a 220 °C	4-6 minuti

SHELF LIFE

12 mesi a -18 °C
1 mese a -12 °C
1 settimana a -6 °C

Non congelare il prodotto e consumare entro 24 ore. Non usare il forno a microonde

Valori nutrizionali	100 g	PRESENZA DI OGM	Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto definito dai Regg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime	
	Energia			1263 kJ
				301 kcal
	Grassi			12 g
	di cui grassi saturi			8,0 g
	Carboidrati			36 g
	di cui zuccheri			1,9 g
	Fibre			2,5 g
	Proteine			11 g
	Sale			3,1 g

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE (UFC/g)		Valori limite	
	Carica batterica totale a 30 °C	m=5x10 ⁵ M=5x10 ⁶ n=5 c=2	
	Escherichia Coli	m=10 M=10 ³ n=5 c=1	
	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C	m=10 M=10 ² n=5 c=1	
	Lieviti e Muffe	<1x10 ³	
	Salmonella Spp.	Assente in 25 grammi	
Listeria monocytogenes quantitativa	Assente in 1 grammo		

	Allergeni	A	P	CC
--	-----------	---	---	----

ELENCO ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche A = Assente, P = Presente nel prodotto, CC= Presente nello stabilimento di produzione (cross contamination)	Cereali contenenti glutine		X	
	Uova		X	
	Sola			X
	Latte		X	
	Frutta a guscio (nocciole, pistacchi, anacardi)			X
	Sesamo	X		
	Crostacei	X		
	Pesce			X
	Arachidi	X		
	Sedano	X		
	Senape	X		
	Anidride solforosa	X		
	Lupini	X		
	Molluschi	X		

PACKAGING PRIMARIO				
Film plastico termoritraibile	Peso (g)	Pezzi/ confezione	µ	Etichetta su confezione
	5	1	12	si

PACKAGING SECONDARIO								
Cartone (box)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Peso (g)	Pezzi/ box	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Etichetta su confezione esterna
	304	304	198	321	9	3,06	3,43	si

PALLETTIZZAZIONE							
Pallet 80 x 120 cm	Box/Strato	Strati pallet	Box/ pallet	Pezzi/ pallet	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Altezza pallet (cm)
	12	8	96	864	294	329	1,97



schede tecniche

Pizza Broccoli e salsiccia 29 cm



26/05/2021		
INFORMAZIONI GENERALI	Nome prodotto	Pizza Broccoli, Salsiccia e Provola 29 cm 430 g Surgelata
	Descrizione	Prodotto da forno cotto su pietra e surgelato. Da consumarsi previa cottura.
	Codice:	
	Codice EAN:	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Misure		Tolleranza
	Peso netto (g)	430	Peso garantito come previsto dalla L. 25/10/1978 n. 690 IT e Dir. CE/76/211
	Misure (cm)	29	± 1,5

INGREDIENTI	Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito naturale (contiene FRUMENTO). Farcitura: Mozzarella da latte italiano 17,4 % (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), Friarielli 14 % (cime di rapa, olio di semi di girasole, aglio, peperoncino, correttore di acidità: acido lattico), salsiccia 9,3% (carne suina, sale, pepe, strutto, conservante: E250), provola affumicata da latte italiano 7% (LATTE, sale, caglio, aromatizzante di affumicatura)		
-------------	--	--	--

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE	Scongellamento	Temperatura controllata (0/+4 °C)	30-60 min
	Cottura	Forno preriscaldato a 220 °C	4-6 minuti

SHELF LIFE	12 mesi a -18 °C
	1 mese a -12 °C
	1 settimana a -6 °C

Non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 ore. Non usare il forno a microonde

Valori nutrizionali	100 g	PRESENZA DI OGM	Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto definito dal Regg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non OGM delle materie prime
Energia	1084 kJ		
	258 kcal		
Grassi	10,0 g		
di cui grassi saturi	4,4 g		
Carboidrati	31 g		
di cui zuccheri	1,7 g		
Fibre	2,5 g		
Proteine	9,8 g		
Sale	1,7 g		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE (UFC/g)		Valori limite
	Carica batterica totale a 30 °C	m=5x10 ⁵ M=5x10 ⁶ n=5 c=2
	Escherichia Coli	m=10 M=10 ³ n=5 c=1
	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C	m=10 M=10 ² n=5 c=1
	Lieviti e Muffe	<1x10 ³
	Salmonella Spp.	Assente in 25 grammi
	Listeria monocytogenes quantitativa	Assente in 1 grammo

ELENCO ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche A = Assente, P = Presente nel prodotto, CC= Presente nello stabilimento di produzione (cross contamination)	Allergeni	A	P	CC
	Cereali contenenti glutine		X	
	Uova			X
	Soia			X
	Latte		X	
	Frutta a guscio (nocciole, pistacchi, anacardi)			X
	Sesamo	X		
	Crostacei	X		
	Pesce			X
	Arachidi	X		
	Sedano	X		
	Senape	X		
	Anidride solforosa	X		
	Lupini	X		
	Molluschi	X		

PACKAGING PRIMARIO				
Film plastico termoritraibile	Peso (g)	Pezzi/ confezione	μ	Etichetta su confezione
	5	1	12	si

PACKAGING SECONDARIO								
Cartone (box)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Peso (g)	Pezzi/ box	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Etichetta su confezione esterna
	304	304	198	321	9	3,87	4,24	si

PALLETTIZZAZIONE							
Pallet 80 x 120 cm	Box/Strato	Strati pallet	Box/ pallet	Pezzi/ pallet	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Altezza pallet (cm)
	12	8	96	864	372	407	1,97



schede tecniche

Pizza Diavola con salame pepperoni 29 cm



26/05/2021

INFORMAZIONI GENERALI	Nome prodotto	Pizza Diavola con Salame Pepperoni 29 cm 420 g Surgelata	
	Descrizione	Prodotto da forno cotto su pietra e surgelato. Da consumarsi previa cottura.	
	Codice:		
	Codice EAN:		

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Misure		Tolleranza
	Peso netto (g)	420	Peso garantito come previsto dalla L. 25/10/1978 n. 690 IT e Dir. CE/76/211
	Misure (cm)	29	± 1,5

INGREDIENTI	Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito naturale (contiene FRUMENTO). Farcitura: salsa di pomodoro 20,2% (polpa di pomodoro 96%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale), Mozzarella da latte italiano 17,9 % (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), salame pepperoni 10,7% (Carne di suino, sale, destrosio, pepe di Caienna, sciroppo di glucosio, estratti di spezie, aromatizzante di affumicatura, antiossidanti (estratto di rosmarino E 392, ascorbato di sodio E301), conservante (nitrito di sodio E250)		
-------------	---	--	--

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE	Scongelamento	Temperatura controllata (0/+4 °C)	30-60 min
	Cottura	Forno preriscaldato a 220 °C	4-6 minuti

SHELF LIFE

12 mesi a -18 °C
1 mese a -12 °C
1 settimana a -6 °C

Non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 ore. Non usare il forno a microonde

Valori nutrizionali	100 g	PRESENZA DI OGM	Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto definito dai Regg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime
Energia	1025 kJ		
	244 kcal		
Grassi	8,7 g		
di cui grassi saturi	0,2 g		
Carboidrati	31 g		
di cui zuccheri	1,4 g		
Fibre	1,2 g		
Proteine	9,8 g		
Sale	2,0 g		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE	Valori limite	
	Carica batterica totale a 30 °C	m=5x10 ⁵ M=5x10 ⁶ n=5 c=2
	Escherichia Coli	m=10 M=10 ³ n=5 c=1
	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C	m=10 M=10 ² n=5 c=1

(UFC/g)	Lieviti e Muffe	<1x10 ³
	Salmonella Spp.	Assente in 25 grammi
	Listeria monocytogenes quantitativa	Assente in 1 grammo

ELENCO ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche A = Assente, P = Presente nel prodotto, CC= Presente nello stabilimento di produzione (cross contamination)	Allergeni	A	P	CC
	Cereali contenenti glutine		X	
	Uova			X
	Soia			X
	Latte		X	
	Frutta a guscio (nocciole, pistacchi, anacardi)			X
	Sesamo	X		
	Crostacei	X		
	Pesce			X
	Arachidi	X		
	Sedano	X		
	Senape	X		
	Anidride solforosa	X		
	Lupini	X		
	Molluschi	X		

PACKAGING PRIMARIO				
Film plastico termoritraibile	Peso (g)	Pezzi/ confezione	µ	Etichetta su confezione
	5	1	12	si

PACKAGING SECONDARIO								
Cartone (box)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Peso (g)	Pezzi/ box	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Etichetta su confezione esterna
	304	304	198	321	9	3,78	4,15	sì

PALLETTIZZAZIONE							
Pallet 80 x 120 cm	Box/Strato	Strati pallet	Box/ pallet	Pezzi/ pallet	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Altezza pallet (cm)
	12	8	96	864	363	398	1,97



schede tecniche

Pizza Vegetariana 29 cm



26/05/2021		
INFORMAZIONI GENERALI	Nome prodotto	Pizza Vegetariana Pesto e Grana Padano 29 cm 480 g Surgelata
	Descrizione	Prodotto da forno cotto su pietra e surgelato. Da consumarsi previa cottura.
	Codice:	
	Codice EAN:	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Misure	Tolleranza	
	Peso netto (g)	480	Peso garantito come previsto dalla L. 25/10/1978 n. 690 IT e Dir. CE/76/211
	Misure (cm)	29	± 1,5

INGREDIENTI	Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito naturale (contiene FRUMENTO). Farcitura: salsa di pomodoro 16,7% (polpa di pomodoro 96%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale), Mozzarella da latte italiano 15,6 % (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), melanzane 6,2%, zucchine 6,2%, peperoni 6,2%, pesto 5,2% (Olio di semi di girasole, basilico, ANACARDI, olio di oliva, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO); amido modificato da patata, sale, pinoli, fibra vegetale, aglio, pepe, correttore di acidità: acido lattico; antiossidante: acido ascorbico), Grana Padano DOP 1,7% (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO)
-------------	--

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE	Scongellamento	Temperatura controllata (0/+4 °C)	30-60 min	SHELF LIFE	12 mesi a -18 °C
	Cottura	Forno preriscaldato a 220 °C	4-6 minuti		1 mese a -12 °C

Non ricongelare il prodotto e consumare

Non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 ore. Non usare il forno a microonde

Valori nutrizionali	100 g	PRESENZA DI OGM	Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da Organismi Geneticamente Modificati secondo quanto definito dai Regg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime
Energia	942 kJ		
Grassi	224 kcal		
di cui grassi saturi	8,1 g		
Carboidrati	0,8 g		
di cui zuccheri	29 g		
Fibre	2,9 g		
Proteine	1,4 g		
Sale	8,1 g		
	1,6 g		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE		Valori limite
	Carica batterica totale a 30 °C	m=5x10 ⁵ M=5x10 ⁶ n=5 c=2
	Escherichia Coli	m=10 M=10 ³ n=5 c=1
	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C	m=10 M=10 ² n=5 c=1

(UFC/g)	Lieviti e Muffe	<1x10 ³
	Salmonella Spp.	Assente in 25 grammi
	Listeria monocytogenes quantitativa	Assente in 1 grammo

ELENCO ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche A = Assente, P = Presente nel prodotto, CC= Presente nello stabilimento di produzione (cross contamination)	Allergeni	A	P	CC
	Cereali contenenti glutine		X	
	Uova		X	
	Soia			X
	Latte		X	
	Frutta a guscio (anacardi)		X	
	Frutta a guscio (nocciole, pistacchi)			X
	Sesamo	X		
	Crostacei	X		
	Pesce			X
	Arachidi	X		
	Sedano	X		
	Senape	X		
	Anidride solforosa	X		

PACKAGING PRIMARIO				
Film plastico termoritraibile	Peso (g)	Pezzi/ confezione	μ	Etichetta su confezione
	5	1	12	si

PACKAGING SECONDARIO								
Cartone (box)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Peso (g)	Pezzi/ box	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Etichetta su confezione esterna
	304	304	198	321	9	4,32	0,63	si

PALLETTIZZAZIONE							
Pallet 80 x 120 cm	Box/Strato	Strati pallet	Box/ pallet	Pezzi/ pallet	Peso Netto (Kg)	Peso lordo (Kg)	Altezza pallet (cm)
	12	8	96	864	415	60	1,97

