

schede tecniche

Pizza Diavola con salame pepperoni 29 cm

INFORMAZIONI GENERALI		26/05/2021	
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	<p>Impasto: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, zucchero, lievito naturale (contiene FRUMENTO).</p> <p>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)</p>
-------------	--

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 ricingolare 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		
Salte	2,0 g		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE	Valori limite	
	Carica batterica totale a 30 °C	$m=5 \times 10^5$ $M=5 \times 10^6$ $n=5$ $c=2$
	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		$<1 \times 10^3$
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 termoritabile	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	si

PALLETIZZAZIONE							
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

