

schede tecniche

Pizza Margherita 29 cm

| 26/05/2021 | | |
|-----------------------|---------------|--|
| INFORMAZIONI GENERALI | Nome prodotto | Pizza Margherita 29 cm 380 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) | 380 |
| 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 21% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), salsa di pomodoro 21% (polpa di pomodoro 96%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale), basilico 7,9%, olio extravergine di oliva. |

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

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 | $m=5 \times 10^3$ $M=5 \times 10^6$ $n=5$ $c=2$ |
| | Escherichia Coli | $m=10$ $M=10^3$ $n=5$ $c=1$ |
| | Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37 °C | $m=10$ $M=10^3$ $n=5$ $c=1$ |
| | 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 termotraibile | 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 | 3,42 | 3,79 | 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 | 328 | 363 | 1,97 |

