

Codice articolo KRS042SING

Codice EAN



Nome commerciale **GRAN MUGNAIO**

Pizza in pala Margherita

Descrizione del prodotto Pizza alla pala farcita 40x30 cm,
precotta e surgelata

Peso netto confezione 600g

Claims 100% Biga con Pasta Madre | Stesa e farcita a mano | 24 ore Lievitazione |
Mozzarella 100% italiana di nostra produzione con latte di alta qualità senza lattosio
| Pomodoro 100% italiano | -90% di imballo in meno

Destinazione d'uso Prodotto destinato alla ristorazione commerciale

Ingredienti: farina di **grano** tenero, mozzarella senza lattosio 19% (**latte** senza lattosio, sale, fermenti lattici, caglio), condimento al pomodoro 17% (passata di pomodoro: (pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico), olio extravergine, zucchero, sale), acqua, pasta madre (farina di **grano** tenero, acqua), sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra, farina di cereali (**orzo, grano**) maltati.

Indicazioni per soggetti allergici Contiene **glutine e latte**
Può contenere tracce di **soia, sesamo, senape, lupino**
Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio
- lattosio <0,1g/100g

Caratteristiche organolettiche *Colore:* tipico della pizza margherita
Sapore: tipico della pizza margherita
Odore: tipico
Aspetto: pizza di forma rettangolare ben lievitata ed alveolata con pomodoro e mozzarella

Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione TMC: 12 mesi dalla data di produzione
Prodotto Surgelato.
A -18°C (****o***) vedere la data riportata sulla confezione (gg/mm/aa)
a -10° C (***) si conserva per un mese
a -5° C (*) si conserva per una settimana
Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumare preferibilmente entro le 24 ore successive.

Lotto Sequenziale a 5 cifre

Modalità d'uso DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.
MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 10 min.).
In FORNO VENTILATO: preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. (7/9 min. se direttamente da surgelata)
In FORNO PROFESSIONAL: preriscaldare il forno a 260/270°C, infornare e cuocere per 7/8 min. (8/9 min. direttamente da surgelata)



Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato

Parametri microbiologici	<i>Coliformi totali</i>	<100 UFC/g
	<i>Stafilococchi coag. pos.</i>	<10 UFC/g
	<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g
	<i>Lieviti</i>	<1000 UFC/g
	<i>Muffe</i>	<1000 UFC/g

Valori riferimento: CEIRSA 2013

Valori nutrizionali **Energia:** 1178kj - 281kcal | **Grassi:** 6g - di cui saturi: 3,1g |
Carboidrati: 42,8g - di cui zuccheri: 2,1g | **Proteine:** 12,9g | **Fibre:** 1,6g | **Sale:** 1,3g

Confezionamento Film in PP-coestruso idoneo al contatto con alimenti

Stabilimento di produzione Via G. Giolitti 11/X 48123 Ravenna

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza diretta	Assenza	Contaminazione crociata possibile
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti derivati		X	
Arachidi e prodotti derivati		X	
Soia e prodotti derivati			X
Latte e prodotti derivati	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Senape e prodotti derivati			X
Semi di sesamo e prodotti derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm		X	
Lupino e prodotti derivati			X
Molluschi e prodotti derivati		X	

Contaminanti Chimici

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet	Peso netto del pallet
EUR/EPAL	410x320x200	600 g	5	6	8	48	175 cm	144 kg