

**DESCRIZIONE DEL  
PRODOTTO**

Pizza margherita senza glutine e senza lattosio. Prodotto precotto "specificamente formulato per celiaci"

<b>Cod. Prodotto</b>	<b>131649</b>
<b>Destinazione di vendita</b>	Food Service
<b>Codice Ean</b>	8033629783577
<b>Cod. Intrastat</b>	19059030
<b>Ingredienti</b>	Salsa al pomodoro (pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, basilico), Mozzarella delattosata ( <b>Latte delattosato</b> , sale, caglio, fermenti lattici), acqua, amido di riso, amido di mais, acqua marina, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllium, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossi-propilmetilcellulosa, agenti lievitanti: gluconodeltalatone, carbonato acido di sodio.

**DESCRIZIONE GENERALE**

<b>Imballo Primario</b>	Flowpack infornabile (PET)
<b>Imballo Secondario</b>	Cartone Ondulato
<b>Etichettatura</b>	Numero di Lotto e data di scadenza
<b>Shelf Life</b>	18 mesi
<b>Contenuto</b>	10 pizza margherita da 350g cad +/- 10g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Aspetto</b>	Pizza margherita da 26cm
<b>Odore</b>	Assenti
<b>Colore</b>	Tipico di base pizza

**MODALITA' D'USO e CONSERVAZIONE**

Mantenere il prodotto a -18°C, una volta scongelato il prodotto non ricongelare.

Lasciare scongelare il prodotto per 10 minuti e nel frattempo preriscaldare il forno fino a raggiungere 220°C, lasciare cuocere per 15 minuti all'interno del sacchetto anticontaminazione o 6/8 minuti senza sacchetto anticontaminazione.

**VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)**

<b>Valore Energetico</b>	995 KJ / 229 Kcal		
<b>Proteine</b>	5,9 g		
<b>Carboidrati</b>	30 g	<i>di cui zuccheri</i>	1,5 g
<b>Grassi</b>	8,5 g	<i>di cui saturi</i>	2,8 g
<b>Sale</b>	1,2 g		
<b>Fibre</b>	1,6 g		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/2005)**

<b>Microrganismo</b>	<b>Limite di conformità</b>
CMT	< 10 <sup>5</sup> ufc/g
E. coli spp	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Muffe e lieviti	< 100 ufc/g
Salmonella Spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta (Reg EU 1169/2011)	Presente nel Prodotto			
	Ingrediente, add., coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross Contamination)	
	SI	NO	SI	NO
<b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati		X		X
<b>Crostacei e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Uova e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Pesce e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Arachidi e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Soia e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Latte e prodotti derivati</b> (compreso lattosio)	<b>PROTEINE DEL LATTE NELLA MOZZARELLA DELATTOSATA</b>		<b>PROTEINE DEL LATTE NELLA MOZZARELLA DELATTOSATA</b>	
<b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Sedano e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Senape e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Semi di sesamo e prodotti derivati</b>		X		X
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2</b>		X		X
<b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>		X		X
<b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>		X		X

#### PALLETTIZZAZIONE

Cartone	10 pz	Peso Netto ct	3,5 Kg	Pallet	96 ct
Strato	12 ct	Peso Lordo ct	4,0 Kg	Peso Lordo Pallet	400 Kg