

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PIZZA MARGHERITA ALLA PALA	
Codice prodotto:	S3048	
Descrizione prodotto:	Prodotto da forno surgelato, steso a mano e precotto su pietra, con olio extravergine d'oliva e lievito madre fresco. La sua superficie viene farcita con passata di pomodoro italiano, origano e mozzarella. Lievitazione 24 ore. Non contiene olio di palma. Forma rettangolare irregolare. Peso prodotto 650 g c.a..	
Ingredienti:	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, polpa di pomodoro 15,4% (pomodori, origano, sale,acido citrico), mozzarella 15,4% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), lievito madre fresco (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua), semola rimacinata di GRANO duro, condimento (olio extravergine di oliva (50%), olio di semi di girasole alto oleico (49,9 %), aroma naturale di rosmarino (0,1%)), sale, farina di riso, lievito di birra, farina di GRANO tenero maltato. Può contenere: UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE,LUPINI.	
Origine del grano:	ITALIA	
Shelf life:	12 MESI	
Destinazione d'uso	Il prodotto non è categorizzato come prodotto funzionale, pertanto non è destinato a categorie sensibili di consumatori.	
Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto:		
Energia	278 Kcal/1160 kJ	
Grassi	8,6 g	
di cui saturi	2,3 g	
Carboidrati	39 g	
di cui zuccheri	1,2 g	
Proteine	11 g	
Sale	1,5 g	
Caratteristiche microbiologiche/chimiche		
	VALORI	LIMITI
Microrganismi a 30° C	<100 ufc/g	1.000.000 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g	1000 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g	1000 ufc/g
E. coli β glucuronidasi positivo	<10 ufc/g	100 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g	1000 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g	10.000 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g	10.000 ufc/g
Listeria m.	assente in 25g	Assente in 25 g
Salmonella spp	assente in 25g	Assente in 25 g
Acrilammide	30 μ g/kg	300 μ g/kg
Tolleranza di prodotto	max \pm 2 cm	

Elenco degli allergeni nel prodotto, secondo il Reg. CE 1169/11, allegato II

Allergeni	Allergeni nel prodotto	Allergeni non nel prodotto, ma possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine: grano	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Latte e prodotti a base di latte		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Frutta a guscio		X
Sedano e prodotti a base di sedano		
Sesamo e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di sedano		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		
Anidride solforosa e solfiti		

Dichiarazione OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti GM ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.

Condizioni d'uso:

Conservare a -18 °C. Prodotto semilavorato surgelato, da consumare previa cottura finale. Se scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 48 h.

Preparazione:

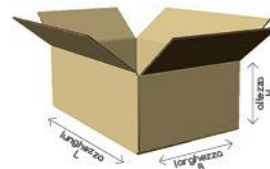
Forno statico o ventilato: 6/7 min a 220/240°C

Logistica

Confezione ed imballaggio:

Imballo primario
Sacco blu: PLASTICA HDPE 2

Imballo secondario:
Scatola: CARTA PAP 20
H: 150 mm
L: 400 mm
B: 300mm
Peso crt: 300 g
Peso netto: 3250 g
Peso lordo: 3550 g



Composizione bancale

Bancale EPAL 80x120x195
Kg garantiti per crt: 3,25
Pezzi x crt: 5
Crt x strato: 8
Crt x bancale: 96