



Pizza Margherita 30x40 5 pz sc. 4,25 kg

Un classico italiano con prodotti di qualità e un impasto gustoso.

Ingredienti¹ farina di **grano** tenero tipo "0", mozzarella (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici) (28,6 %), passata di pomodoro (24,3 %), acqua, semola rimacinata di **grano** duro, olio extra vergine d'oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro, sale) (1,3 %), sale, lievito, zucchero, estratto di malto di **frumento**, origano in foglie, pepe

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento ³
Energia	1012 kJ	1518 kJ	12.0 %	18.1 %	8400 kJ
Energia	241 kcal	362 kcal	12.0 %	18.1 %	2000 kcal
Grassi	9.2 g	14 g	13.1 %	19.7 %	70 g
di cui grassi saturi	5.3 g	8.0 g	26.5 %	39.8 %	20 g
Carboidrati	27 g	40 g	10.4 %	15.6 %	260 g
di cui zuccheri	2.1 g	3.2 g	2.3 %	3.5 %	90 g
Fibre	1.1 g	1.6 g			
Proteine	12 g	18 g	24.0 %	36.0 %	50 g
Sale	1.4 g	2.1 g	23.3 %	35.0 %	6 g

Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Pizza Margherita 30x40

Forma **rettangolare**
 Dimensione **30x40 cm**
 Peso al pezzo **850 g**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Semi di sesamo, Senape, Soia, Uova

Note

¹ Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011... ² Per prodotto cotto. ³ Assunzioni per adulto medio. ⁶ Valori indicativi per una qualità ottimale.

Conservare e preparare al meglio

E' possibile informare il prodotto surgelato, aumentando di 2 minuti il tempo di cottura, normalmente scongelare 30 minuti.

! Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

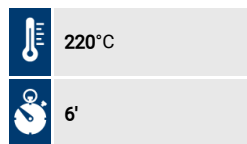
Calo peso medio cottura: 6 %
 Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.
 Conservare a **-18 °C**
 Shelf life da surgelato, (nella confezione originale): **360 gg**

1. Preparazione

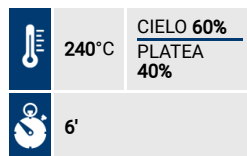
Scongelare: **SI**
 Teglia piana forata con carta da forno
 Disporre in teglia: **1x2**

2. Cottura⁶

Forno ventilato



Forno Statico



Valori microbiologici

Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

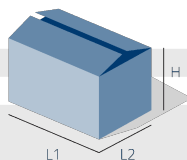
PARAMETRI CHIMICI

Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

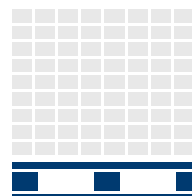
Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.**

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt	Bancale/Bnc
HDPE		Pallet in legno EPAL
Peso busta: 20g	Peso cartone: 310 g Quantità netta: 4.250 kg Peso lordo: 4.600 kg	Peso lordo: 350 kg
	400x310x210 (L1xL2xH) mm	80x120x205 (H) cm



Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **5**
 Strati: **9**
 Crt. x strato: **8**
 Crt. x bnc: **72**



Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario