



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

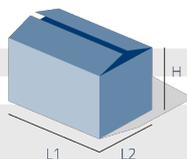
PARAMETRI CHIMICI

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

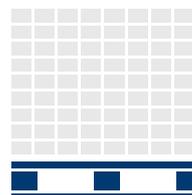
Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. Il 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