

PIZZA NEW SPA	SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI		
	Emissione: 01	del 29/06/2022	

Scheda Tecnica "PALLINA SURGELATA DA 250g"

TIPO DI PRODOTTO: PALLINA SURGELATA PER PIZZA

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, sale, olio extravergine d'oliva, lievito di birra istantaneo, farina di GRANO maltato.

DESTINAZIONE:

Consumatori finali, media e grande distribuzione

Caratteristiche microbiologiche:

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORE GUIDA	UNITA' DI MISURA
Carica aerobica mesofila totale	< 1000	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)	< 100	UFC/g
<i>Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo</i>	< 100	UFC/g
Coliformi Totali	< 100	UFC/g
Lieviti	< 1000	UFC/g
Muffe	< 10	UFC/g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI DI LEGGE	UNITA' DI MISURA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	UFC /25g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	UFC /25g

Valori nutrizionali medi per 100 g:

	956 / 226	KJ / Kcal
Energia		
Grassi di cui:	1,90	g
Acidi grassi saturi	0,2	g
Carboidrati di cui:	43	g
zuccheri	1	g
Fibre	1,3	g
Proteine	9	g
Sale	0,8	g

SHELF-LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Scadenza surgelato: 12 mesi - Conservare a -18°C
Il TMC si riferisce al prodotto opportunatamente conservato a -18°C

PIZZA NEW SPA	SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI		
	Emissione: 01	del 29/06/2022	

IMBALLAGGIO:

PRODOTTO	PESO PER PZ	PZ PER CARTONE	DIM. CARTONE (CM)	PESO PER CARTONE
PALLINA SURGELATA PER PIZZA	250 g	48	40 x 30 x 23 (larghezza x lunghezza x altezza)	12000 g

COMPOSIZIONE PALLETT		
DIMENSIONE (CM)	NUM CARTONI	PZ TOT PRODOTTO
80 x 120	48	2304
STRATO	CRT X PIANO	STRATI PER ALTEZZA
	8	6

MODALITA' DI TRASPORTO:

- Prodotto surgelato: trasporto con mezzo refrigerato a temperatura -18 °C

ALLERGENI

INGREDIENTI ALLERGENI			
ALLERGENE	INGREDIENTE	TRACCE	NOTE
CEREALI CONTENENTI GLUTINE	X		
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI			
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.			
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI			
UOVA E PRODOTTI DERIVATI		X	
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE			
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI			
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		X	
LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO IL LATTOSIO)		X	
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI			
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO			
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		X	
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2			

PIZZA NEW SPA			
	SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI		
	Emissione: 01	del 29/06/2022	Pagina 3 di 3

CONSIGLI PER LA MIGLIORE RIUSCITA DEL PRODOTTO:
<p>Il prodotto estratto dal cartone dovrà essere posizionato in cassette bianche, leggermente inumidito sulla superficie con uno spruzzino d'acqua e riposto in cella positiva, protetto dall'aria, fin tanto che non raggiunga la temperatura di 4 gradi al cuore.</p> <p>Una volta raggiunta la temperatura positiva di 4 gradi, si consiglia una maturazione di almeno 24 ore, meglio se 48.</p> <p>Prima dell'uso il prodotto dovrà essere estratto dalla cella positiva, sempre protetto dall'aria, e lasciato a temperatura ambiente, o in cella di lievitazione, fino al raggiungimento della temperatura di circa 20 gradi.</p> <p>Successivamente utilizzato come una normale pallina di pasta per pizza.</p>

CODICE EAN13:	8057457130387
----------------------	----------------------

RACCOLTA DIFFERENZIATA:	
Cartone	PAP 20
Busta interna	HDPE2

