

PIZZA NEW SPA	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI</b>		
	Emissione: 1	del 31/10/2023	

## Scheda Tecnica "BASE PIZZA TONDA FRAGRANTE" 32 CM

### **TIPO DI PRODOTTO: BASE PER PIZZA PRECOTTA E SURGELATA**

**Ingredienti:** farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, SOIA, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra.

### **DESTINAZIONE:**

Consumatori finali, media e grande distribuzione.

**N.B.:** Il prodotto è caratterizzato da fasi di lavorazione manuali pertanto variazioni di forma e/o dimensioni sono dovute alla manualità delle operazioni.

### **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:**

	855 / 202	KJ / Kcal
Energia		
Grassi di cui:	1,9	g
Acidi grassi saturi	0,3	g
Carboidrati di cui:	38	g
zuccheri	0,9	g
Fibre	1,5	g
Proteine	7	g
Sale	0,5	g

### **SHELF-LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Scadenza surgelato: 12 mesi - Conservare a -18°C

Il TMC si riferisce al prodotto opportunamente conservato a -18°C

PIZZA NEW SPA	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI</b>		
	Emissione: 1	del 31/10/2023	

**IMBALLAGGIO:**

PRODOTTO	PESO PER PZ	PZ PER CARTONE	SOTTO IMBALLO	DIM. CARTONE (CM)	PESO PER CARTONE
<i>BASE PER PIZZA IN PALA TONDA DA 32 CM</i>	220 g ca	16	4 pz. per sacchetto	35,0 x 35,0 x 38h (larghezza x lunghezza x altezza)	3520 g

COMPOSIZIONE PALLETT		
DIMENSIONE (CM)	NUM CARTONI	PZ TOT PRODOTTO
80 x 120	30	480
STRATO	CRT X PIANO	STRATI PER ALTEZZA
	6	5

**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		X	
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		X	
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	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI</b>		
	Emissione: 1	del 31/10/2023	

**CONSIGLI PER LA MIGLIORE RIUSCITA DEL PRODOTTO:**

Consigliamo di estrarre la base dal gelo anticipatamente rispetto la cottura ed attendendo il suo scongelamento, conservandola nel sacchetto aperto, in modo tale che il prodotto possa respirare e rilasciare eventuali goccioline d'acqua derivanti dallo sbalzo di temperatura (dal gelo alla temperatura ambiente).

Tempi e cotture dipendono dal tipo di forno utilizzato e vi consigliamo, quindi, di ricercare i tempi più adatti alla vostra situazione. In linea di massima:  
 Forno statico a pietra refrattaria: 270 gradi per circa 3 - 4 minuti  
 Forno ventilato: 250 gradi per circa 3 – 4 minuti

**CODICE EAN13:            8057457130394**

<b>RACCOLTA DIFFERZIATA:</b>	
<b>Cartone</b>	<b>PAP 20</b>
<b>Busta interna</b>	<b>LDPE4</b>

