

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 13.01.2020
	Oggetto: Pizza Napoli	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

Descrizione del prodotto

Prodotto da forno con lievito naturale, cotto e congelato, costituito da una pasta lievitata, di forma circolare con topping di pomodoro, mozzarella e foglia di basilico. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti

Impasto - farina di **FRUMENTO**, acqua, sale, lievito naturale 0,5% sul prodotto finito (farina di **FRUMENTO**, lieviti, enzimi, agenti di trattamento della farina: acido ascorbico), olio extravergine di oliva.

Farcitura - mozzarella 28% sul prodotto finito (**LATTE** pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio), passata di pomodoro 23% sul prodotto finito, olio extravergine di oliva, basilico, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Caratteristiche microbiologiche

CBT	< 10.000 UFC/g
Coliformi	< 100 UFC/g
E.Coli	< 10 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Muffe	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1086 kJ/232 kcal
Grassi	10 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	4,2 g
Carboidrati	48 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,2 g
Proteine	8 g
Sale	1,80 g

Caratteristiche fisiche

Pizza Napoli 350g

350g x 12 pezzi. Peso netto: 4200 g

Dimensioni prodotto: 300 mm (D)

Codice Acquaviva: PI0009; Codice EAN: 8014240501670

Imballo

Scatola di cartone con film termosaldati contenenti 6 confezioni da 2 pezzi (idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 e successivi).

Dimensioni cartone: 390 mm x 305 mm x 240 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 8 cartoni. Euro Pallet contenente 64 cartoni

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 2070 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato, ma conservato in frigo a 0/+4 °C e consumato entro e non oltre 24 ore.

Shelf - life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a -18 °C.

Modalità di trasporto

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

Dolciaria Acquaviva S.p.A. Prodotti da forno surgelati	Documento: Scheda Tecnica	Tipo: STC Nr.: Rev.: 0 del 13.01.2020
	Oggetto: Pizza Napoli	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

Modalità di utilizzo

Lasciar riposare il prodotto per circa 10 minuti. Preriscaldare il forno a 200/210 °C, posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere circa 6/8 minuti.

Categorie di utilizzo

Il prodotto può essere consumato da:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	Si
Uova	Si	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	Si
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	Si	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova	no		
Pesce e prodotti a base di pesce	no		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia	no		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		mozzarella
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [(<i>Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati	no		
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape	no		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		