



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2251

Rev 01 del
03/07

BASE PIZZA SENZA GLUTINE (CONF. DA 7PZ)

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Base per pizza senza glutine e senza lattosio, precotta e pronta all'uso. Specificamente formulata per celiaci, la Base senza glutine ha diametro 30 cm e pesa 240 gr.

L'unità di vendita è composta da 7 basi confezionate in ATM e da 7 teglie in alluminio.

IMPIEGO

Per pizze tradizionali o al taglio.

Forno convenzionale: Estrarre dalla confezione, farcire a piacere e infornare a forno ventilato preriscaldato a 230°C per circa 5 minuti o fino a cottura degli ingredienti.

Forno professionale da pizzeria: Estrarre dalla confezione, farcire a piacere e infornare a forno preriscaldato a 320°C per circa 3-4 minuti o fino a cottura degli ingredienti.

INGREDIENTI

Amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patate, farina di riso, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllium, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossipropil-metilcellulosa, Agenti lievitanti: glucono-delta-lactone, bicarbonato di sodio.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: 7 basi dal colore bianco, tipico della pasta per pizza senza glutine

Odore: neutro, assenza di odori anomali

Sapore: neutro, assenza di sapori anomali

Consistenza: tenera e compatta tal quale; croccante dopo il passaggio in forno

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto che per la sua sicurezza microbiologica necessita del mantenimento a temperatura di refrigerazione 0 / +4°C.

Per la sua particolare natura non deve essere consumato oltre la data di scadenza impressa sulla confezione.

Ultimo aggiornamento: 02.03.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2251

Rev 01 del
03/07

BASE PIZZA SENZA GLUTINE (CONF. DA 7PZ)

Pagina 2 di
4

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

PARAMETRO	VALORI UFC/GR
E.Coli	<10
Clostridi solfito riduttori	<10
Staphilococcus aureus	<10
Bacillus cereus presunto	<100
Lieviti	<100
Muffe	<100
Salmonella ssp	Assente in 25 gr
Listeria M.	Assente in 25 gr

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

DATI PRODOTTO

Confezione: vaschetta
Peso netto: 1,680 kg
Formato di vendita: cartone 7 pezzi
Peso lordo confezione: 1,680 kg
Peso lordo collo: 0,250 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Data di scadenza: 60 Giorni
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 1-2 gg
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione (0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaschetta plast. termosaldato
Altezza: 25,0 mm
Diametro: 320,0 mm
Imballo primario aggiuntivo: teglia

Ultimo aggiornamento: 02.03.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 2251

Rev 01 del
03/07

BASE PIZZA SENZA GLUTINE (CONF. DA 7PZ)

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 323,0 mm
Larghezza imballo secondario: 323,0 mm
Altezza imballo secondario: 215,0 mm
Dimensione colli in mm: 323*323*215
Peso imballo secondario: 250,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 6
Strati per pallet: 8
Colli per pallet: 48

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0
Strati per pallet: 0
Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980022511
ITF14: 08004980122518

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1232 kJ
Energia: 292 kcal
Grassi: 5,4 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,7 g
Carboidrati: 56,2 g
di cui zuccheri: 0,9 g
Proteine: 3,1 g
Sale: 1,50 g
Fibra: 3,0 g

Ultimo aggiornamento: 02.03.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 2251	Rev 01 del 03/07
BASE PIZZA SENZA GLUTINE (CONF. DA 7PZ)	Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 02.03.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: