

BASE PIZZA MISCELA ORO 250 gr - 33 cm

Data: 15.06.23

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Base Pizza Miscela Oro 250 gr - 33 cm	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva	
CODICE INTERNO	433	
CODICE EAN	8032947244331	
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, conservante: sorbato di potassio.	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO	Prodotto ottenuto mediante impastamento degli ingredienti, formatura, lievitazione. Stesura a mano (spolvero di riso), cottura in forno su pietra refrattaria, abbattimento, confezionamento in atmosfera protettiva di azoto ed anidride carbonica in rapporto 50/50 e conservazione a temperature di refrigerazione (0°C - +4°C) o di congelamento (-18°C/-20°C).	
CLAIMS	Prodotto steso a mano e cotto su pietra refrattaria	
ALLERGENI	Il prodotto contiene glutine, può contenere tracce di senape e soia (Reg. CE No 1169/2011); non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia e senape.	
MATERIE PRIME	Farina di grano tenero tipo 0: IT Farina di riso: Non UE / Extra UE Sale: Area Mediterranea Olio Extra Vergine di Oliva: UE Lievito: UE	
PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA DA	BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tel. 0803250183 - www.basepizzaitalia.com - info@basepizzasrl.it	
LOTTO	GGGAA (GGG= giorno giuliano; AA= anno): numero progressivo del giorno di confezionamento, secondo il calendario Giuliano, seguito dalle ultime due cifre dell'anno	

PARAMETRI DIMENSIONALI

REQUISITI CHIMICO-FISICI

FORMA	Ovale	UMIDITÀ	Max 36%
DIMENSIONI	33 cm	Aw (Attività dell'Acqua)	Max 0,90
PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI)	250 grammi	ACIDITÀ (ml NaOH 0,1 N/100g)	Max 4

PARAMETRI ORGANOLETTICI

GUSTO	Tipico, deciso, aromatico ed intenso
ODORE	Odore Aromatico
CONSISTENZA	Crosta friabile e consistenza soffice ed alveolata.
TENUTA IN COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

Mod. di conservazione e durabilità	Se il prodotto viene acquistato fresco deve essere consumato entro 65 giorni e conservato a temperatura compresa tra 0°C e 4°C. Se il prodotto viene acquistato surgelato deve essere consumato entro 12 mesi e conservato nel congelatore: -18°C: vedi data consigliata sulla confezione -12°C: 1 mese -6°C: 1 settimana nello scomparto del ghiaccio (-3°C): 3 giorni
Destinazione d'uso	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione dei soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni
Confezionamento	Il prodotto fresco e surgelato è confezionato in atmosfera protettiva (50%Azoto + 50%Anidride carbonica).
Modalità di preparazione	Prodotto Fresco: Cuocere in forno preriscaldato, ed infine condire a piacimento: FORNO PROFESSIONALE: 300°C per 3 minuti FORNO DOMESTICO: 220°C per 7-8 minuti Dall'apertura della confezione consumare il prodotto entro 4 giorni e conservare in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Prodotto Surgelato: Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 15 minuti, cuocere in forno preriscaldato ed infine condire a piacimento: FORNO PROFESSIONALE: 300°C per 3 minuti FORNO DOMESTICO: 220°C per 7-8 minuti una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero e consumato entro 4 giorni, previa cottura.
Condizioni di Trasporto	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg.CE No 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (prodotto fresco: temperatura compresa tra 0° C e +4°C; prodotto surgelato: temperatura compresa tra -18° C e -20°C)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)	
CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	Max 10.000 UFC/g	ENERGIA	1078 kJ / 255 kcal
ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 UCF/g	GRASSI	3,0 g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	Max 10 UCF /g	DI CUI SATURI	0,5 g
ESCHERICHIA COLI	Max 10 UCF /g	CARBOIDRATI	43,4 g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	FIBRE	4,2 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 UCF /g	PROTEINE (Nx6,25)	11,5 g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 UCF /g	SALE	1,6 g
LIEVITI E MUFFE	Max 100 UCF /g		

CONTAMINANTI

ANTIPARASSITARI	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE No 149/2008 e s.m.i.
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)
OCRATOSSINA A	Max 3 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)
DEOSSINIVALENOLO (DON)	Max 500 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)
METALLI PESANTI (Cadmio e Piombo)	Cadmio: Max 0,18 mg/Kg (Reg. CE No 1881/2006 e s.m.i.) Piombo: Max 0,20 mg/Kg (Reg. CE No 1881/2006 e s.m.i.)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, frammenti di insetti)	Assenti in 50 g
OGM	Assenti (Reg. CE No 1829/2003 e 1830/2003)

Confezionamento (Packaging)
Specifiche Imballo primario (Primary Packaging Specifications)

Tipo di imballaggio primario	Sacchetto	Film
Composizione materiale	PA – LDPE	PA-EVOH-PE_PET-PE-EVOH
Peso medio	29 g	29 g
Misure esterne (cm)	39x45	40x40
Tipo di chiusura	termosigillatura	termosigillatura

Specifiche Imballo secondario (Secondary Packaging Specifications)

Tipo di imballaggio secondario	Cartone ondulato
Composizione materiale	Cartone
Peso medio	554 g
Misure esterne (cm)	35x35x19
Tipo di chiusura	scotch

Dati logistici

N. pezzi per confezione	Peso Netto (Unità in grammi)	Peso netto confezione	Peso imballo primario	Peso lordo confezione	N. confezioni per cartone	Peso cartone	Peso lordo cartone
2	250 g	500 g	29 g	529 g	10	554 g	5.844 g

Pallettizzazione

Tipo Pallet	N cartoni per strato	N strati per pallet	N tot cartoni per pallet	n. tot confezioni per pallet (n° confezioni x n° cartoni)
Europallet 80x120x200h	6	10	60	600

DICHIARAZIONE ALLERGENI (Allergen Declaration)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Allegato II del Reg. 1169/2011 e sml)	PRESENTE NELLA MATERIA PRIMA	POSSIBILITA' CONTAMINAZIONE CROCIATE
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
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 a base di latte (incluso lattosio)		
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		
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		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		