

SCHEDA TECNICA: PIZZETTINA MIGNON

Descrizione del prodotto

Prodotto crudo, surgelato, salato. Costituito da un impasto di pasta sfoglia, farcito con pomodoro e preparato alimentare.

Ingredienti

Pasta sfoglia (60%): *farina* di GRANO* tenero tipo "00"; *margarina* [oli e grassi vegetali (80%) (grassi parzialmente idrogenati (palma), grassi (palma), oli (soia e girasole e colza e mais in proporzione variabile)), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di SOIA*), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi]; *acqua*; *strutto raffinato*; *miglioratore sfoglia* (lievito naturale di farina di GRANO* tenero tipo "0" in polvere, enzimi); *Scioppo di glucosio-fruttosio* (mais), *sale*.
Farcitura (40%): *polpa di pomodoro* (pomodori 70%, succo di pomodoro 30%, regolatore di acidità: acido citrico); *olio di semi di girasole*; *sale*; *addensante* (amido pregelatinizzato di mais, scioppo di glucosio in polvere); *pepe* bianco macinato; *origano*; *preparato alimentare* [grassi vegetali (palma), proteine del LATTE* (caseina), cagliata di LATTE* provenienza CEE (LATTE* pastorizzato, fermenti lattici, caglio), burro, sali di fusione E331, sale, correttore di acidità E330, conservante: sorbato di potassio].
(*) ALLERGENE AI SENSI DEL REG. CE 1169/2011

Pezzzatura

Circa 20g cad.
Peso Netto Cartone: 3000 gr
Codice Branca Gel: N_PI008MI
Codice EAN: 8.029.876.000.558

Imballo

Scatola di cartone contenente sacco di polietilene per alimenti all'interno del quale sono collocati i singoli pezzi.

Dimensione cartone: 257mm x 191mm x 180mm

Cartoni per Strato: 18

Cartone per Pallet: 144

Conservazione

Temperatura non superiore a -18°C.
Da consumare previa cottura.
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf-life

18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.

Modalità di Trasporto

In automezzo ad una temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione

Preriscaldare il forno a 180°C.
Posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e cuocere a 180°C per 15/17 minuti.

Allergeni (Reg. UE 1169/11)

Allergene	Presenza	
	Prodotto	Stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	Si	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	Si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	Si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Si	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg	No	Si
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

Dichiarazione Nutrizionale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	100 g	Porzione 20 g
Valore Energetico	1028 KJ	407 KJ
	248 Kcal	50 Kcal
Grassi	18 g	3,6 g
di cui Saturi	5,5 g	1,1 g
Carboidrati	17 g	3,3 g
di cui zuccheri	2,7 g	0,55 g
Fibre alimentari	0,74 g	0,15 g
Proteine	3,8 g	0,75 g
Sale	0,83 g	0,17 g

Caratteristiche Microbiologiche

<i>Parametri</i>	<i>U.M.</i>	<i>Valore Limite</i>	<i>Metodo</i>
Conta delle colonie a 30°C	UFC/g	$5 \times 10^5 \leq x \leq 5 \times 10^6$ ⁽¹⁾	UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta E.Coli β -glucuronidasiposit.	UFC/g	<100	AFNOR BIO 12/19-12/06
Ricerca Salmonella spp	ass/pres/25g	Assente in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017 escl. dal punto 9.5.6
Ricerca Listeria monocytogenes	ass/pres/25g	Assente in 25g	AFNOR AES 10/03-09/00

⁽¹⁾Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati_*Snacks salati e dolci, pizze, crepes, ecc. surgelati*

⁽²⁾Circolare Min. Sanità n.81 del 21/09/78_*Alimenti surgelati precucinati [forme vegetative & spore]*

⁽³⁾Decreto Netherlands n.563/79; Deliberazione n.5310/94 della Giunta Regionale dell'Umbria; Tiecco-2000_
Pasticceria industriale farcita

Stato OGM:

Questo prodotto non è geneticamente modificato (in base alla CE / 1829/2003 e CE 1830/2003)