

SCHEDA TECNICA - BASE PIZZA ø 33 cm

DENOMINAZIONE PRODOTTO	Base Pizza
FORMATO - PESO	Rotondo, diametro 33 cm - 250 g
CODICE INTERNO	60838
CODICE EAN	8032947240227
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, acqua, sale, olio extra vergine di oliva, lievito, emulsionante: lecitina di soia , conservante: sorbato di potassio
ALLERGENI	Glutine, Soia. Può contenere tracce di senape

Laggiù



PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)

CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	Max 10.000 UFC/g
ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 UCF/g
STAFILOCOCCCHI COAGULASI POSITIVI	Max 10 UCF /g
SALMONELLA SPP	Absent in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 UCF /g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 UCF /g
MUFFE	Max 100 UCF /g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

UMIDITÀ	Max 36%
Aw (Attività dell’Acqua)	Max 0,90
ACIDITÀ (ml NaOH 0,1 N/100g)	Max 4
PRESENZA DI GRANO TENERO	Max 3%

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 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006 e s.m.i.) Piombo: Max 0,2 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, frammenti di insetti)	Assenti in 50 g
OGM	Assenti (Reg. CE No 1829/2003 e 1830/2003)
ALLERGENI	Il prodotto contiene glutine e soia, può contenere tracce di senape (D-Lgs 178/2006, Reg. CE No 1169/2011); non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia e senape.
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione dei soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni
MATERIE PRIME	Semola Rimacinata di Grano Duro: UE e non-UE Sale: Area Mediterranea Olio Extra Vergine di Oliva: UE Lievito: UE Lecitina di soia: non-UE

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)

ENERGIA	1599 KJ/370 Kcal
GRASSI	2,9 g
DI CUI SATURI	0 g
CARBOIDRATI	72 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g
FIBRE	4,0 g
PROTEINE (Nx6,25)	12 g
SALE	2,6 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico di una base pizza
SAPORE	Gradevole
ODORE	Gradevole
TENUTA IN COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: +4°C ± 2°C Prodotto surgelato: -20°C ± 2°C
CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: Atmosfera Modificata (ATM) Prodotto surgelato: Termosigillato
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 60 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi
MODALITÀ 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: +4°C, prodotto surgelato: -20°C)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Prodotto precotto, condire a piacimento e cuocere in forno preriscaldato: FORNO PROFESSIONALE: 350°C per 3-4 minuti FORNO DOMESTICO: 250 °C per 7-8 minuti Dall'apertura consumare il prodotto entro 4 giorni e conservare in frigorifero alla temperatura di +4°C ± 2°C.

UNITÀ CONSUMATORE (confezione)

TIPO CONFEZIONE	Sacchetto in PA - LDPE / Film PA-EVOH-PE_PET-PE-EVOH
INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di utilizzo, valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto
PESO CONFEZIONE (4 pezzi)	Peso netto: 1000 g Peso lordo: 1029 g Tara: 29 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	39 x 45 cm; 40x40 cm

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 18 cm Larghezza: 35 cm Profondità: 35 cm
PESO LORDO	5699 g
CONTENUTO	5 confezioni 20 pezzi

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 60 Numero cartoni per strato: 6 Numero strati: 10