



| | |
|---------------------|--|
| PRODOTTO | Pizza Pala Pesto di rucola e verdure grigliate 12x1x235g |
| BRAND | PIZZA PALA |
| CODICE SVILA | FN0053 |
| EAN 13 | 8013307205742 |
| ITF 14 | 18013307205749 |
| COD.NOM.COM | 19023090 |
| DIMENSIONI | Lunghezza: 31 cm ± 2 cm Larghezza: 13 cm ± 1 cm |
| PESO NETTO | 235g |
| TMC | 18 mesi |

DESCRIZIONE: Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di emulsione acqua / olio di oliva, salsa al pesto di rucola, verdure grigliate all'aceto balsamico di Modena IGP e un mix di formaggi composto da mozzarella, pecorino, fontal, provolone piccante e formaggio stagionato. Prodotto surgelato, confezionato singolarmente, da consumarsi previa cottura.

| RICETTAZIONE | G. | Tolleranza (g) |
|--|------------|----------------|
| Pasta: Farina di frumento, acqua, semola di grano duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, farina di frumento maltato | 140 | ± 10 |
| Topping (PRE FORNO): | | |
| Emulsione acqua / olio: acqua, olio di oliva, sale | 13 | ± 3 |
| Topping (POST FORNO): | | |
| Salsa al pesto di rucola: olio extra vergine di oliva, formaggio stagionato, rucola, aglio, sale, fibra vegetale | 25 | ± 5 |
| Verdure grigliate condite: peperoni, zucchine, aceto di balsamico, sale | 45 | ± 5 |
| Mix formaggi: mozzarella, provolone, fontal, pecorino, formaggio stagionato | 30 | ± 5 |
| Acqua | 3 | ± 1 |

LISTA INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, peperoni (12%), mozzarella (8,5%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), olio extra vergine di oliva, zucchine (6%), semola di **grano duro**, formaggio stagionato (3%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), olio di oliva, provolone (2%) (**latte**, sale, caglio), sale, rucola (1,5%), "aceto balsamico di Modena IGP" (1,5%) (aceto di vino, mosto, colorante: E150d, antiossidante: E220), lievito di birra, fontal (0,9%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), pecorino (0,6%) (**latte** di pecora, fermenti lattici, caglio, sale), **glutine di frumento**, aglio, farina di **frumento** maltato, fibra vegetale.

ALLERGENI: **glutine, latte.** Il prodotto può contenere tracce di: **frutta a guscio, uova, soia, pesce, crostacei.**

OGM: in ottemperanza ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, dichiariamo che i prodotti finiti da Noi forniti non sono prodotti attraverso l'utilizzo di ingredienti, coadiuvanti tecnologici e / o additivi e / o aromi derivati e / o consistenti e / o contenuti OGM. Certifichiamo quindi che in riferimento ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, gli stessi prodotti finiti non sono soggetti ad alcuna etichettatura OGM

PREPARAZIONE: Togliere la pizza dalla confezione e lasciarla scongelare per circa 10 min. Nel frattempo far riscaldare il forno ad una temperatura di circa 220 °C. Cuocere sulla griglia centrale del forno per 8-10 min e comunque fino a far sciogliere il formaggio

CONSERVAZIONE: ****/** (-18°C) vedi confezione; ** (-12°C) 1 mese; * (-6°C) 1 settimana. Nello scomparto ghiaccio: 3 giorni. Nel frigorifero: 1 giorno. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va conservato in frigorifero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|--------------------|--|
| Descrizione visiva | Pizza Pala Pesto di rucola e verdure grigliate avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con emulsione acqua / olio di oliva, salsa al pesto di rucola, verdure grigliate all'aceto balsamico di Modena IGP e un mix di formaggi composto da mozzarella, pecorino, fontal, provolone piccante e formaggio stagionato. Lunghezza: 31cm ± 2cm / Larghezza: 13 ± 1cm |
| Colore | Tipico dei singoli componenti. |
| Odore | Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli. |
| Sapore | Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli. |
| Consistenza | Pasta morbida con bordo croccante, non secca e/o gommosa. Altri componenti teneri e compatti |

| | VALORI NUTRIZIONALI | MICROBIOLOGIA (ufc) - VALORI MASSIMI | |
|---------------------|---------------------|--------------------------------------|---------------------|
| | MEDI per 100g | | |
| Energia | 279 kcal | Carica mesofila totale | 3 x 10 ⁷ |
| | 1167 kJ | Coliformi | 3 x 10 ⁴ |
| Grassi (g) | 13 | E. Coli | 1 x 10 ² |
| di cui saturi (g) | 3,4 | Staffilococco coagulasi positivo | 1 x 10 ² |
| Carboidrati (g) | 28 | Salmonella | Assente in 25 g |
| di cui zuccheri (g) | 1,1 | Listeria monocitogenes | 1 x 10 ² |
| Proteine (g) | 10 | | |
| Sale (g) | 1,5 | | |

CONFEZIONAMENTO

| | 1°pack | 2° pack | 3° pack |
|-----------------|---------|--------------|---------------|
| Tipo | Film | Astuccio | Cartone (UVE) |
| Tara (g) | 2 | 54 | 205 |
| Peso netto (Kg) | 0,235 | 0,235 | 2,82 |
| Peso lordo (Kg) | 0,237 | 0,291 | 3,697 |
| Dimensioni (mm) | -- | 322x140x30 | 332x196x290 |
| Pezzi x pack | 1 pizza | 1 confezione | 12 astucci |

CONFIGURAZIONE PALLET

| | |
|------------------------|----------------------|
| UVE x Strato | 14 |
| Strati x Pallet | 6 |
| UVE x Pallet | 84 |
| Pizze x Pallet | 1008 |
| Peso Netto Pallet (kg) | 236,88 |
| Peso Lordo Pallet (kg) | 332 (legno incluso) |
| Altezza Pallet (mm) | 1890 (legno incluso) |
| Tipo pallet | Epal 80 x 120 |