



<b>PRODOTTO</b>	Pizza Pala Provola Radicchio e Speck 12x1x245g
<b>BRAND</b>	PIZZA PALA
<b>CODICE SVILA</b>	FE0275
<b>EAN 13</b>	8013307207258
<b>ITF 14</b>	18013307207255
<b>COD.NOM.COM</b>	19059090
<b>DIMENSIONI</b>	Lunghezza: 31 cm ± 2 cm Larghezza: 13 cm ± 1 cm
<b>PESO NETTO</b>	245g
<b>TMC</b>	18 mesi

**DESCRIZIONE:** Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di salsa di panna e provola affumicata, crema di radicchio, speck, e mix di mozzarella e provola affumicata. Prodotto surgelato, confezionato singolarmente, da consumarsi previa cottura.

RICETTAZIONE	G.	Tolleranza (g)
<b>Pasta:</b> Farina di frumento, acqua, semola di grano duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, glutine di frumento, farina di frumento maltato	<b>140</b>	<b>± 15</b>
<b>Topping (PRE FORNO):</b>		
<b>Emulsione:</b> Acqua, olio di oliva, sale	<b>13</b>	<b>± 3</b>
<b>Topping (POST FORNO):</b>		
<b>Salsa Panna e Provola affumicata :</b> Panna, provola affumicata, fibra, siero di latte, sale	<b>30</b>	<b>± 5</b>
<b>Crema di radicchio</b>	<b>30</b>	<b>± 5</b>
<b>Speck</b>	<b>15</b>	<b>± 5</b>
<b>Mix Mozzarella / Provola affumicata:</b> mozzarella, provola affumicata	<b>35</b>	<b>± 5</b>
<b>Acqua</b>	<b>3</b>	<b>± 2</b>

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, acqua, crema di radicchio (11%) (radicchio 78%, olio di semi di girasole, cipolla, vino, fecola di patate, sale, spezie, aromi, estratto di lievito, correttori di acidità: E330, E270, aceto di vino), panna (panna di **latte**, proteine del **latte**, addensanti: farina di semi di carrube, carragenina, farina di semi di guar), mozzarella (8%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), provola affumicata (8%) (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), speck (6%) (carne di suino, sale, spezie, destrosio, piante aromatiche, conservante: E250), semola di **grano** duro, olio di oliva, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, olio di semi di girasole, fibra vegetale, **glutine di frumento**, farina di **frumento** maltato, siero di **latte**.

**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. Certificiamo 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 i formaggi

**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 Provola Radicchio e Speck avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con salsa di panna e provola affumicata, crema di radicchio, mozzarella e provola affumicata. 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 MEDI per 100g	MICROBIOLOGIA (ufc) - VALORI MASSIMI
Energia (kJ / kcal)	1183 / 282 Carica mesofila totale 1 x 10 <sup>7</sup>
Grassi (g)	13 Coliformi 1 x 10 <sup>4</sup>
di cui saturi (g)	4,7 E. Coli 1 x 10 <sup>2</sup>
Carboidrati (g)	29 Staffilococco coagulasi positivo 1 x 10 <sup>2</sup>
di cui zuccheri (g)	1,2 Salmonella Assente in 25g
Proteine (g)	12 Listeria monocitogenes 1 x 10 <sup>2</sup>
Sale (g)	1,2

### CONFEZIONAMENTO

	1°pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Cartone (UVE)
Tara (g)	2	54	205
Peso netto (Kg)	0,245	0,245	2,94
Peso lordo (Kg)	0,247	0,301	3,817
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)	246,96
Peso Lordo Pallet (kg)	344 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (legno incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120