



PRODOTTO	Margherita 3x4x280g		
BRAND	MAMA MIA		
CODICE SVILA	FA0211		
EAN 13	8013307204226		
ITF 14	18013307204223		
COD.NOM.COM	19059090		
DIMENSIONI	26 cm ± 1 cm		
PESO NETTO	280g		
TMC	18 mesi		
DESCRIZIONE	: Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di salsa di pomodoro e preparato caseario. Prodotto surgelato, confezionato in film da 2 pezzi, da consumarsi previa cottura.		
RICETTAZIONE	G.	Tolleranza (g)	
Pasta: Farina di frumento, acqua, sale, olio di semi di girasole, lievito di birra, farina di frumento maltato.	205	± 10	
Topping (PRE FORNO):			
Salsa di pomodoro: passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, sale, zucchero, origano	60	± 5	
Topping (POST FORNO):			
Preparato caseario	50	± 5	

LISTA INGREDIENTI: Farina di **frumento**, preparato caseario (proteine del **latte**, cagliata di **latte** vaccino, formaggi (**latte**, sale, caglio), burro (siero di **latte**), acqua, sale, sale di fusione: E331, correttore di acidità: E330), acqua, passata di pomodoro (10%), polpa di pomodoro (10%), sale, olio extra vergine di oliva (2%), olio di semi di girasole, lievito di birra, farina di **frumento** maltato, zucchero, origano (0,1%).

ALLERGENI: **glutine, latte.** Il prodotto può contenere tracce di: **frutta a guscio, soia, uova, pesce e 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 5 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 ORGANOLETICHE

Descrizione visiva	Pizza Margherita avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con salsa di pomodoro e preparato caseario. Diametro 26 ± 1 cm.
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)	
Energia	1019kJ 242kcal	Carica mesofila totale	6 x 10 ⁶
Grassi (g)	6,2	Coliformi	3 x 10 ³
di cui saturi (g)	1,6	E. Coli	1 x 10 ²
Carboidrati (g)	36	Staffilococco coagulasi +	1 x 10 ²
di cui zuccheri (g)	2,0	Salmonella	Assente in 25g
Proteine (g)	9,9	Listeria monocitogene s	1 x 10 ²
Sale (g)	1,8		

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Fardello (UVE)
Tara (g)	3	130	15 (film retraibile)
Peso netto (Kg)	0,560	1,120	3,360
Peso lordo (Kg)	0,563	1,256	3,783
Dimensioni (mm)	--	270x270x80	270x270x240
Pezzi x pack	2 pizze	2 confezioni	3 astucci

CONFIGURAZIONE PALLET

UVE x Strato	14
Strati x Pallet	6
UVE x Pallet	84
Pizze x Pallet	1008
Peso Netto Pallet (kg)	282.24
Peso Lordo Pallet (kg)	341 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1770 (legno incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120