

**PRODOTTO** Pizza Pala Margherita 12x1x220g**BRAND** PIZZA PALA**CODICE SVILA** FA0308**EAN 13** 8013307206053**ITF 14** 18013307206050**COD.NOM.COM** 19023090**DIMENSIONI** Lunghezza: 31 cm ± 2 cm
Larghezza: 13 cm ± 1 cm**PESO NETTO** 220g**TMC** 18 mesi**DESCRIZIONE:** Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di salsa di pomodoro e mozzarella. 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, glutine di frumento, farina di frumento maltato	145	± 10

Topping (Farcitura Pre Forno):

Salsa di pomodoro: passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, origano	35	± 5
--	-----------	------------

Topping (Farcitura Post Forno):

Mozzarella	60	± 5
Acqua	3	± 1

LISTA INGREDIENTI: Farina di **frumento**, mozzarella (27%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), acqua, passata di pomodoro (7%), polpa di pomodoro (7%), semola di **grano** duro, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, **glutine** di **frumento**, farina di **frumento** maltato, zucchero, origano.**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 la mozzarella**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 Margherita avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con salsa di pomodoro e mozzarella. 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	1111 kJ	Carica mesofila totale	6 x 10 ⁶
	265 kcal	Coliformi	3 x 10 ³	
Grassi (g)	10	E. Coli	1 x 10 ²	
di cui saturi (g)	3,4	Staffilococco coagulasi positivo	1 x 10 ²	
Carboidrati (g)	31	Salmonella	Assente in 25 g	
di cui zuccheri (g)	1,0	Listeria monocitogenes	1 x 10 ²	
Proteine (g)	11			
Sale (g)	1,3			

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Cartone (UVE)
Tara (g)	2	54	205
Peso netto (Kg)	0,220	0,220	2,64
Peso lordo (Kg)	0,222	0,276	3,517
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)	221,76
Peso Lordo Pallet (kg)	317 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (legno incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120