

**PRODOTTO** Pizza Pala Funghi di bosco 12x1x215g**BRAND** PIZZA PALA**CODICE SVILA** FE0169**EAN 13** 8013307205162**ITF 14** 18013307205169**COD.NOM.COM** 19023090**DIMENSIONI** Lunghezza: 31 cm ± 2 cm
Larghezza: 13 cm ± 1 cm**PESO NETTO** 215g**TMC** 18 mesi**DESCRIZIONE:** Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di mozzarella e funghi misti. 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**140****± 10****Topping (Farcitura Pre Forno):**Mozzarella **20** **± 3****Topping (Farcitura Post Forno):**Funghi **40** **± 5**Mozzarella **30** **± 5**Acqua **3** **± 1****LISTA INGREDIENTI:** Farina di **frumento**, mozzarella (23%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), funghi misti trifolati (14%) [funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 34%, funghi nameko (*Pholiota mutabilis*) 21%, funghi *Pleurotus ostreatus* 21%, funghi shiitake (*Lentinus edodes*) 13%, funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 5%, funghi pinarelli (*Suillus luteus*) 1%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio], acqua, semola di **grano** duro, funghi Champignon (*Agaricus bisporus*) (4%), olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, olio di semi di girasole, **glutine** di **frumento**, farina di **frumento** maltato, prezzemolo, aglio.**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 ORGANOLETICHE**

Descrizione visiva Pizza Pala Funghi avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con mozzarella e funghi misti. 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**

	1022 kJ	MICROBIOLOGIA (ufc) - VALORI MASSIMI	
Energia	243 kcal	Carica mesofila totale	3 x 10 ⁷
		Coliformi	3 x 10 ⁴
Grassi (g)	7,6	E. Coli	1 x 10 ²
di cui saturi (g)	3,3	Stafilococco coagulasi positivo	1 x 10 ²
Carboidrati (g)	30	Salmonella	Assente in 25 g
di cui zuccheri (g)	2,5	Listeria monocitogenes	1 x 10 ²
Proteine (g)	12		
Sale (g)	1,3		

CONFEZIONAMENTO

	1°pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Cartone (UVE)
Tara (g)	2	54	205
Peso netto (Kg)	0,215	0,215	2,58
Peso lordo (Kg)	0,217	0,271	3,457
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)	216,72
Peso Lordo Pallet (kg)	312 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (legno incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120