



PRODOTTO Pala Integrale Margherita 12x1x220g

BRAND PALA & SALUTE

CODICE SVILA FA0455

EAN 13 8013307207968

ITF 14 18013307207965

COD.NOM.COM 19059080

DIMENSIONI Lunghezza: 31 cm ± 2 cm
Larghezza: 13 cm ± 1 cm

PESO NETTO 220g

TMC 18 mesi

DESCRIZIONE: Pizza a lievitazione naturale (24 ore) con farina integrale, cotta su pietra, farcita con salsa di pomodoro e mozzarella. Prodotto surgelato, confezionato singolarmente, da consumarsi previa cottura.

RICETTAZIONE

Pasta: Farina di frumento integrale, acqua, glutine di frumento, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, sale, miele.

G. Tolleranza (g)

145 ± 15

Topping (PRE FORNO):

Salsa di pomodoro: passata di pomodoro, olio di semi di girasole, sale, origano

40 ± 5

Topping (POST FORNO):

Mozzarella **60 ± 5**

Acqua **3 ± 2**

INGREDIENTI: Farina di **frumento** integrale 37%, mozzarella 27% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), passata di pomodoro 17%, acqua, **glutine di frumento**, lievito di birra, sale, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, miele, 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 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

Energia	1052 kJ 251 kcal	Carica mesofila totale	6 x 10 ⁶
Grassi (g)	8,8	Coliformi	3 x 10 ³
di cui saturi (g)	4,6	E. Coli	1 x 10 ²
Carboidrati (g)	28	Staffilococco coagulasi positivo	1 x 10 ²
di cui zuccheri (g)	2,5	Salmonella	Assente in 25 g
Proteine (g)	13	Listeria monocitogenes	1 x 10 ²
Sale (g)	1,3		

MICROBIOLOGIA (ufc) - VALORI MASSIMI

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Cartone (UVE)
Tara (g)	2	54	210
Peso netto (Kg)	0,220	0,220	2,64
Peso lordo (Kg)	0,222	0,276	3,522
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)	319 (pallet incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (pallet incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120