

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 4

Pag. 1 di 3

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita: PIZZETTA MARGHERITA DIAMETRO 18cm
Category: SURGELATA
Codice interno: CFSPM01D18
Codice EAN confezione:
Codice EAN cartone: 8028842105013
Codice cliente:
Marchio: FOOD SERVICE

Ingredienti: INGREDIENTI PER LA PASTA 56,5%:
farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito.
INGREDIENTI PER LA FARCITURA 43,5%:
polpa di pomodoro 26,1%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 17,4%, sale, origano.

Le percentuali indicate nell'elenco sono riferite al peso totale del prodotto, come previsto da distinta base.

Aspetto: Prodotto di forma circolare tipico della pizza, con bordo pronunciato, di ridotte dimensioni.
Grado di cottura: Il prodotto è cotto all'origine e deve essere preparato secondo quanto riportato nella sezione "Modalità di preparazione".

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: Il prodotto è surgelato e pertanto DEVE essere trasportato ad una temperatura < -18°C.
Shelf-life: 13 mesi
Modalità di conservazione: a -18°C (**** o ***) 13 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).
Modalità di preparazione: Togliere la pizza dalla confezione e lasciarla scongelare a temperatura ambiente per circa 20 minuti. Inserirla sulla griglia centrale del forno ventilato preriscaldato a 200°C per 6-8 minuti oppure inserirlo sulla griglia centrale del forno statico preriscaldato a 220°C per circa 8-10 minuti. E comunque fino a quando la mozzarella non sarà sciolta.

UNITA' CONSUMATORE

Dimensione unità (cm): Diametro 18 ±0,5cm
Peso unità (gr): 160 e

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

Tipo confezione: Film termoretraibile (in polyolefina).
Contenuto in pezzi: 3
Peso confezione (Kg): Peso lordo: 0,485
Peso netto: 0,480
Tara: 0,005
Etichettatura confezione: Denominazione, lotto e data di scadenza stampate su film.

IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)

Tipo imballo secondario: Cartone (rif. cart. 36)

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 4

Pag. 2 di 3

Dimensioni imballo (cm):	Lunghezza:	38,5
	Larghezza:	38,5
	Altezza:	14,4
Numero di confezioni:		8
Peso cartone	Peso lordo:	4,247
+ imballo primario (Kg):	Peso netto:	3,840
	Tara (cartone + imballo primario):	0,407 (0,370 + 0,037)
Etichettatura cartone:	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.	

PALLET

Tipo pallet:	BANCALE EPAL	
Dimensioni pallet (cm):	Lunghezza:	120
	Larghezza:	80
	Altezza:	187,8
	Peso:	17
Composizione pallet:	N° cartoni:	72
	N° di cartoni per strato:	6
	N° strati:	12
	Peso netto bancale (Kg):	276,48
	Peso lordo bancale (Kg):	322,77

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegare:	Presenti su packing-list	
Informazioni nutrizionali:	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio):	
	Valore Energetico	887 Kj - 211 Kcal
	Grassi	5,6 g
	di cui acidi grassi saturi	3,3 g
	Carboidrati	30,4 g
	di cui zuccheri	2,3 g
	Fibre alimentari	2,3 g
	Proteine	8,5 g
	Sale	1,52 g
Caratteristiche microbiologiche:	Salmonella	assente in 25g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g
	Carica microbica totale aerobica mesofila	< 2.000.000UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 50UFC/g
	Escherichia coli	< 50UFC/g
	Muffe	< 500UFC/g

Le verifiche analitiche sono effettuate con cadenza periodica da un laboratorio terzo accreditato, secondo quanto previsto dal piano di analisi annuale.

Allergeni:	<i>(In conformità alla normativa vigente)</i>	Presenza:
1. Cereali contenenti glutine		Certa
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		Assente
3. Uova e prodotti a base di uova		Assente
4. Pesce e prodotti a base di pesce		Assente
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		Assente
6. Soia e prodotti a base di soia		Possibile
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		Certa
8. Frutta a guscio		Assente
9. Sedano e prodotti a base di sedano		Assente

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 4

Pag. 3 di 3

10. Senape e prodotti a base di senape	Assente
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Assente
13. Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente

Prodotto e confezionato**in Italia da:**

Margherita S.r.l. Via dell'Industria 11, 31010 Fregona (TV) Italy

OGM:

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 dicembre 2003, dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

ELENCO MATERIE PRIME

Elenco Materie Prime:	farina di GRANO tenero tipo 0 34,2%
	polpa di pomodoro 26,1%
	acqua 19,4%
	mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 17,4%
	semola di GRANO duro 1,3%
	sale 1,1%
	olio extra vergine di oliva 0,5%
	lievito
	origano

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it

PROVENIENZE INGREDIENTI

Provenienze Ingredienti:	farina di GRANO tenero tipo 0 (AT-CZ-DE-FR-HU-IT-RU-SI-SK)
	polpa di pomodoro (IT)
	mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) (BE-CH-UK)
	semola di GRANO duro (AT-CA-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK)
	sale (AT)
	olio extra vergine di oliva (IT)
	lievito (FR)
	origano (TR)

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it