



# BASE PIZZA FLEX 24CM – 24PZ

Rev. 01

22/02/2021

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semilavorati surgelati per la preparazione di pizza da consumarsi previo completamento della cottura

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Cod. Prodotto</b>           | 134076   |
| <b>Destinazione di vendita</b> | Food Service   |
| <b>Codice Ean</b>              | 8033629783247  |
| <b>Cod. Intrastat</b>          | 19059030   |
| <b>Ingredienti</b>             | Farina di GRANO TENERO tipo "0", Acqua, Olio di semi di girasole, Lievito essiccato, Sale, Farina di FRUMENTO maltato. |

## DESCRIZIONE GENERALE

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Imballo Primario</b>   | Film termoretraibile, idonei al contatto con alimenti               |
| <b>Imballo Secondario</b> | Scatola in cartone ondulato   |
| <b>Etichettatura</b>      | Numero di Lotto e data di scadenza che permettono la tracciabilità. |
| <b>Shelf Life</b>         | 12 mesi   |
| <b>Contenuto</b>          | 24 pz da 165 g cad. (4 pz x 6 conf.)                                |

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C. Il prodotto è consumabile dopo lo scongelamento. Una volta decongelati, nessuno dei prodotti all'interno della confezione può essere ricongelato. Da consumarsi preferibilmente entro la data stampata sull'etichetta.

## MODALITA' DI PREPARAZIONE

Prendere la base dal freezer a -18°C, farcirla a piacere, inserire la pizza a 300° C per circa 2 minuti. Per ottenere un miglior risultato, utilizzare la base a -18°C.

## VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

| VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) |                    |                        |       |
|---|--------------------|------------------------|-------|
| <b>Valore Energetico</b>                    | 1069 Kj / 255 Kcal |                        |       |
| <b>Proteine</b>                             | 9,2 g              |                        |       |
| <b>Carboidrati</b>                          | 47,2 g             | <i>di cui zuccheri</i> | 0,8 g |
| <b>Grassi</b>                               | 3,1 g              | <i>di cui saturi</i>   | 0,4 g |
| <b>Sale</b>                                 | 1,6 g              |                        |       |

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/2005)

| Microrganismo             | Limite di conformità    |
|---------------------------|-------------------------|
| CMT                       | < 10 <sup>5</sup> ufc/g |
| E. coli spp               | < 10 ufc/g              |
| Stafilococchi coagulasi + | < 10 ufc/g              |
| Muffe e lieviti           | < 100 ufc/g             |
| Salmonella Spp            | Assente in 25 g         |
| Listeria monocytogenes    | Assente in 25 g         |



**SERRIS ITALIA S.R.L.**  
Via F. Severi 5 - 35011 Campodarsego (PD)  
tel. + 39 049 8364590 - fax. +39 049 877457  
e-mail: info@serris.it - web: www.serris.it



ST Rev. 00 – 13/06/2022

| Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta<br>(Reg EU 1169/2011 e agg.)  | Presente nel Prodotto                   |    |                                    |    |
|---|---|----|------------------------------------|----|
|   | Ingrediente, add.,<br>coadiuvante, ecc. |    | In tracce (Cross<br>Contamination) |    |
|   | SI                                      | NO | SI                                 | NO |
| <b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati | x                                       |    | x                                  |    |
| <b>Crostacei e prodotti derivati</b>  |   | x  |                                    | x  |
| <b>Uova e prodotti derivati</b>   |   | x  | x                                  |    |
| <b>Pesce e prodotti derivati</b>  |   | x  |                                    | x  |
| <b>Arachidi e prodotti derivati</b>   |   | x  |                                    | x  |
| <b>Soia e prodotti derivati</b>   |   | x  | x                                  |    |
| <b>Latte e prodotti derivati</b> (compreso lattosio)  |   | x  | x                                  |    |
| <b>Frutta a guscio e prodotti derivati</b>  |   | x  | x                                  |    |
| <b>Sedano e prodotti derivati</b>   |   | x  |                                    | x  |
| <b>Senape e prodotti derivati</b>   |   | x  | x                                  |    |
| <b>Semi di sesamo e prodotti derivati</b>   |   | x  | x                                  |    |
| <b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2</b>             |   | x  |                                    | x  |
| <b>Lupino e prodotti a base di lupino</b>   |   | x  | x                                  |    |
| <b>Molluschi e prodotti a base di mollusco</b>  |   | x  |                                    | x  |

#### PALLETTIZZAZIONE

|         |       |               |         |                   |        |
|---------|-------|---------------|---------|-------------------|--------|
| Cartone | 24 pz | Peso Netto ct | 3.96 Kg | Pallet            | 60 ct  |
| Strato  | 10 ct | Peso Lordo ct | 4.51 Kg | Peso Lordo Pallet | 271 Kg |