



Codice articolo PP008
Codice EAN 8002213008196
Denominazione di vendita Impasto surgelato per pizza classica
Peso netto confezione 14700g (210g x 70 pezzi)

Ingredienti Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra, farina di **cereali** maltati, amilasi.
Indicazioni per soggetti allergici Contiene **glutine**. Può contenere tracce di: **latte, soia, sesamo, senape e lupino**.

Parametri microbiologici	<i>Carica batterica totale</i>	<100.000 UFC/g
	<i>E. coli</i>	<10 UFC/g
	<i>Stafilococchi coag. pos.</i>	<10 UFC/g
	<i>Bac. Cereus presunto</i>	<10 UFC/g
	<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g
	<i>Listeria monocyt.</i>	assente in 25g
	<i>Lieviti</i>	<1000 UFC/g
	<i>Muffe</i>	<1000 UFC/g

Valori riferimento: CEIRSA 2013

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto <i>(ottenuti per calcolo)</i>	
Valore energetico	996 kJ / 238 kcal
Grassi/ di cui saturi	3,44g / 0,6g
Carboidrati/ di cui zuccheri	46g / 0,2g
Sale	1,6g
Fibre alimentari	0,9
Proteine	8,8 g

Confezionamento Busta in polietilene a bassa densità, idoneo al contatto con gli alimenti.

Indicazioni Smaltimento Confezione in plastica riciclabile.

Modalità di Conservazione Prodotto Surgelato.
 A -18°C (****o****) vedere la data riportata sulla confezione
 a -10° C (**) si conserva per un mese
 a -5° C (*) si conserva per una settimana
 Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumare preferibilmente entro le 24 ore successive.

Modalità di utilizzo Da consumarsi previa cottura.
SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: scongelare le palline in cassetta (coperte) a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 3 ore) attendere la lievitazione (circa 4 ore a +22-25°C, o comunque fino al raddoppio del loro volume). Successivamente lavorare normalmente l'impasto.
SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: scongelare le palline in cassetta (coperte) in frigorifero (+4°C) per 24 ore. Estrarre le palline dal frigorifero e lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 4 ore a +22/25°C, o comunque fino al raddoppio del loro volume) e lavorare l'impasto normalmente. Il prodotto scongelato non lievitato può essere conservato a in frigorifero a +4°C e utilizzato nei 2 giorni successivi. L'impasto lievitato che ha subito questa tipologia di scongelamento può essere riposto in frigorifero a +4°C ed utilizzato il giorno successivo senza attendere alcuna lievitazione.

Lotto	Sequenziale a 5 cifre
Shelf Life	12 mesi dalla data di produzione
Stabilimento di produzione	Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Giolitti 11/X – 48123 Ravenna - Italia

Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet	Peso netto del pallet
EUR/EPAL	SCATOLA AMERICANA 386x384x187	14700g	1	6	8	48	175 cm	706 kg

Tabella Allergeni (secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 All. II)

ALLERGENI	Presenza diretta	Assenza	Contaminazione crociata possibile
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti derivati		X	
Arachidi e prodotti derivati		X	
Soia e prodotti derivati			X
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Senape e prodotti derivati			X
Semi di sesamo e prodotti derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm		X	
Lupino e prodotti derivati			X
Molluschi e prodotti derivati		X	