

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Prodotto da forno senza glutine, senza latte e derivati, precotto e surgelato, prodotto con materie prime prive di glutine.

**Cod. Prodotto** 134059  
**Destinazione di vendita** Food Service  
**Codice Ean** 8033629782837  
**Cod. Intrastat** 19059030  
**Ingredienti** Amido di riso, amido di mais, acqua marina, acqua, fecola di patata, farina di riso, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva 100% italiano, farina di legumi (pisello), fibre vegetali (patata, riso, psyllium, lino, limone, pisello), zucchero, farina di miglio, farina di pannello di olio di semi di lino, sale, lievito fresco di birra, aromi naturali, addensante: idrossi-propil-metilcellulosa, agenti lievitanti: Gluconodeltalattone, carbonato acido sodico.

**DESCRIZIONE GENERALE**

**Imballo Primario** Busta alimentare con teglia  
**Imballo Secondario** Cartone Ondulato,  
**Etichettatura** Numero di Lotto e data di scadenza  
**Shelf Life** 18 mesi  
**Contenuto** 14 basi pizza confezionate singolarmente da 240 g +/- 9 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto** Disco formato 30 cm di diametro  
**Odore** Assenti  
**Colore** Tipico di base pizza

**MODALITA' D'USO e CONSERVAZIONE**

Consumare entro la data impressa sulla confezione.

Conservare a -18 °C. Se conservato a -12 °C: da consumarsi preferibilmente entro 1 mese; se conservato a -6 °C: da consumarsi preferibilmente entro 1 settimana; se conservato a 0 °C: da consumarsi preferibilmente entro 3 giorni; dopo lo scongelamento il prodotto non deve essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 72 ore.

Farcire a piacere la base congelata. Cuocere per 2 minuti a 300 °C su forno refrattario preriscaldato.

**VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)**

<b>Valore Energetico</b>	1232 KJ / 292 Kcal		
<b>Proteine</b>	3,1 g		
<b>Carboidrati</b>	56,2 g	<i>di cui zuccheri</i>	0,9 g
<b>Grassi</b>	5,4 g	<i>di cui saturi</i>	1,0 g
<b>Sale</b>	1,5 g		
<b>Fibre</b>	1,9 g		

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

<b>Microrganismo</b>	<b>Limite di conformità</b>
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

Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta (Reg EU 1169/2011)	Presente nel Prodotto			
	Ingrediente, add., coadiuvante, ecc.		In tracce (Cross 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**

<b>Cartone</b>	14 pz	<b>Peso Netto ct</b>	3,4 Kg	<b>Pallet</b>	55 ct
<b>Strato</b>	11 ct	<b>Peso Lordo ct</b>	3,9 Kg	<b>Peso Lordo Pallet</b>	230 Kg