



# DISCO PIZZA INTEGRALE 220G – 20PZ

Rev. 01

22/02/2021

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO** Semilavorati surgelati per la preparazione di pizza da consumarsi previo lievitazione e cottura

**Cod. Prodotto** 133011  
**Destinazione di vendita** Food Service  
**Codice Ean** 8033629780734  
**Cod. Intrastat** 19059090  
**Ingredienti** Farina integrale di FRUMENTO (origine UE, extra UE), acqua, olio evo, sale, lievito essiccato, emulsionante: lecitina di girasole, farina di FRUMENTO maltata, pasta madre da FRUMENTO e riso.

## DESCRIZIONE GENERALE

**Imballo Primario** Flowpack in materiale plastico (PE) idoneo al contatto con gli alimenti  
**Imballo Secondario** Scatola in cartone ondulato  
**Etichettatura** Numero di Lotto e data di scadenza che permettono la tracciabilità.  
**Shelf Life** 12 mesi  
**Contenuto** 20 dischi di impasto per pizza da 220 g

## 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' D'USO

GESTIONE	COTTURA
Decongelamento per 1 ore a temperatura ambiente	Cottura a 380 °C per 2 min su forno refrattario preriscaldato Cottura a 340 °C per 2 min e 30 sec su forno refrattario preriscaldato
Decongelamento per 12 - 24 ore a +4 °C con 1 ora a temperatura ambiente	
Decongelamento per 24 - 48 ore a +4 °C con 1 ora a temperatura ambiente	

## VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

<b>Valore Energetico</b>	957 kJ/ 228 kcal		
<b>Proteine</b>	9,1 g		
<b>Carboidrati</b>	37,6 g	<i>di cui zuccheri</i>	1,2 g
<b>Grassi</b>	3,4 g	<i>di cui saturi</i>	0,4 g
<b>Sale</b>	1,9 g		
<b>Fibre</b>	5,4 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](http://www.serris.it)



ST Rev. 02 – 01/02/2022

Elenco degli allergeni per i quali sussiste l'obbligo di indicazione in etichetta (Reg EU 1169/2011 e agg.)	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>	20 pz	<b>Peso Netto ct</b>	4,4 Kg	<b>Pallet</b>	144 ct
<b>Strato</b>	9 ct	<b>Peso Lordo ct</b>	4,75 Kg	<b>Peso Lordo Pallet</b>	709 Kg



**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](http://www.serris.it)



ST Rev. 02 – 01/02/2022