



# DISCO PIZZA RUSTICO 220G – 20PZ

Rev. 01

22/02/2021

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

**Cod. Prodotto** 133035  
**Destinazione di vendita** Food Service  
**Codice Ean** 8033629781793  
**Cod. Intrastat** 19059090  
**Ingredienti** Farina di FRUMENTO tipo "2" (origine UE, extra UE), acqua, mix rustico (farina di FRUMENTO tenero integrale, farina di FRUMENTO tipo "0", semi di girasole, fiocchi di FARRO, fiocchi di AVENA, semi di SESAMO, acido ascorbico, alfa amilasi), farina di SEGALE, sale, olio evo, 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 scongelati, 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>	1044 Kj / 249 Kcal		
<b>Proteine</b>	7,8 g		
<b>Carboidrati</b>	42,6 g	<i>di cui zuccheri</i>	1,4 g
<b>Grassi</b>	4,3 g	<i>di cui saturi</i>	0,5 g
<b>Sale</b>	2,3 g		
<b>Fibre</b>	4,4 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

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