

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)

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/2005)

Microrganismo	Limite di conformità
CMT	< 10 ⁵ 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
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		X		X
Frutta a guscio e prodotti derivati		X		X
Sedano e prodotti derivati		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		X		X

PALLETTIZZAZIONE

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