

Pizzetta Prosciutto Cotto e Funghi 135g

Identificazione prodotto

Numero articolo	51415
Nome commerciale	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato.



Lista degli ingredienti

Farina di GRANO tipo "0", acqua, passata di pomodoro 11,8%, prosciutto cotto 11,7% (carne suina 90%, acqua, sale, conservante: E250; aromi, stabilizzante: E450; maltodestrine, destrosio, antiossidanti: E300, E392), mozzarella 11,1% (LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico), funghi 7,8% (Funghi champignon 90% (Agaricus bisporus), olio di semi di girasole, amido di riso, aglio, prezzemolo, cipolla), olio di oliva, olio extra vergine di oliva, sale, lievito, estratto di malto d'ORZO, farina di GRANO maltato, farina di ORZO maltato.

Può contenere tracce di: soia, semi di sesamo, noce.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19059080
Veganistiche	no
Vegetariano	no
Kosher	no
Halal	no

Dimensioni del prodotto

Peso	135 g
Diametro	140 mm

Additivi

E250 - nitrito di sodio
E450 - difosfati
E300 - acido ascorbico
E392 - estratti di rosmarino

Informazioni microbiologiche

E.Coli < 100/g
Listeria monocytogenes 0/25g
Muffe < 3000/g
Salmonella 0/25g
Staph.aureus < 100/g
Enterobacteriaceae < 1000/g
Carica batterica totale < 1000000/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	Per 100 g	CR (1)	per porzione*	CR (2)
energia	1160 kJ		1566 kJ	19
energia	276 kcal		373 kcal	19
grassi	8,8 g		12 g	17
acidi grassi saturi	4,0 g		5,4 g	27
carboidrati	37 g		50 g	19
zuccheri	1,5 g		2,0 g	2
fibre	2,7 g		3,6 g	
proteine	11 g		15 g	30
sale	1,6 g		2,2 g	37

* 1 porzione = 135 g

Data revision: 20200317

Versione: 1

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: soia, semi di sesamo, noce.

() Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.*

Informazioni sull'imballo**Informazioni sull'imballo**

Imballo interno	film (plastico LDPE 04)
Imballo esterno	scatola americano (cartone ondulato PAP20) nastro adesivo (TAPE TRANSP 50MMX990M) inchiostro (INK RESIN TOUCH DRY 5003)
Pezzo	Pezzo / scatola americano 42
scatola	
peso netto	5,67 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,32 x 0,47 x 0,26
unità consumatore	
Codice a barre	5413476995025
peso netto	0,135 kg

Palettizzazione

Materiali per la palettizzazione (PALLET EURO WOOD)	
NB scatola americano / strato 5	
NB strato / pallet 8	
NB scatola americano / pallet 40	
Peso netto totale pallet	227 kg
Peso lordo totale pallet	272 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 2,225

Informazioni sulla movimentazione**Condizioni di stockaggio**

Termine minimo di conservazione dalla data di produzione	12 Mesi
Temperatura	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Da consumarsi previa cottura.
Impostare il forno a 180°-190°C e cuocere per 8-9 minuti.
La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di
forno utilizzato.
Non ricongelare dopo lo scongelamento.

Informazioni generali**Certificati**

BRC
IFS

Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO

Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.
Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.
L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.
Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di
cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

Abbreviazioni

- (1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine
- (2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).