

Codice articolo KRS036

Codice EAN

Nome commerciale MOLINO SPADONI
Basepizza alla pala 500g

Descrizione del Prodotto Base per Pizza e Focaccia alla pala bianca, 28 x 33 cm, precotta e surgelata

Destinazione d'uso Prodotto destinato alla ristorazione commerciale, adatto come sostituto del pasto o per snack e antipasti; adatto al consumo della popolazione generale compresi gruppi vulnerabili come bambini, anziani e persone immuno-depresse

Claims 100% Biga con Pasta Madre | Stesa a mano | da farcire come vuoi

Peso netto confezione 4500 g (500g x 9 pz)

Ingredienti: Farina di **grano** tenero, acqua, olio extravergine di oliva 4,5%, pasta madre fresca 1,5% (farina di **grano** tenero, acqua), sale, lievito di birra, farina di cereali (**orzo**, **grano**) maltati.Indicazioni per soggetti allergici Contiene **glutine**. Può contenere tracce di **soia, sesamo, senape, lupino e latte**.

Origine Materie prime La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)

Caratteristiche merceologiche focaccia soffiata, croccante, con alveolatura pronunciata, colore dorato

LA (cm)	28	LU (cm)	33	PROF (cm)	3
---------	----	---------	----	-----------	---

Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione TMC: 12 mesi dalla data di produzione
Prodotto Surgelato.
A -18°C (****o****) vedere la data riportata sulla confezione (gg/mm/aa)
a -10° C (**) si conserva per un mese
a - 5° C (*) si conserva per una settimana
Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumare preferibilmente entro le 24 ore successive.

Flow Chart Processi pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)

Lotto Sequenziale a 5 cifre

Modalità d'uso DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.

MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 10 min.), condire con sale grosso, olio o a piacimento. Preriscaldare il forno a 260/270°C, infornare e cuocere per 7/8 min. (8/9 min. direttamente da surgelata). Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo



SCHEDA TECNICA
BASEPIZZA ALLA PALA
28x33 500 g
Precotta e surgelata

KRS036/01
22/01/2020
Pag. 2 a 2

di forno utilizzato.

Dichiarazione Nutrizionale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO:

Energia: 1145,5 kj - 270 kcal | **Grassi:** 4,9 g - **di cui saturi:** 0,81 g | **Carboidrati:** 47,5g
- **di cui zuccheri:** 0,97g | **Proteine:** 8,9g, | **Fibre:** 1,4g | **Sale:** 1,5g

Parametri chimico/fisici

Umidità residua %: | Attività dell'acqua: | Acrilammide: 33 microg/Kg

Parametri microbiologici

E. Coli: assente UFC/g | *Stafilococchi coag. pos.spp.:* <100 UFC/g |
Salmonella spp.: assente in 25g | *Listeria m.:* assente UFC/g | *Lieviti e Muffe* <100
UFC/g | *Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)*

Sistema di Imballaggio

Confezionato sfuso in busta opaca LDPE adatto al contatto con gli alimenti. Non è idoneo all'utilizzo nel forno tradizionale e forno a microonde; È idoneo a congelamento e surgelazione.

Stabilimento di produzione

Via G. Giolitti 11/X - 48123 Ravenna

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile contaminazione crociata per presenza nel sito
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X	
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati		
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati	X (da farine di grano t.)	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati	X (da farine di grano t.)	
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm		
Lupino e prodotti derivati	X (da farine di grano t.)	
Molluschi e prodotti derivati		

Contaminanti Chimici

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet
EUR/EPAL	390x290x350	4500 g	1 x 9 pz	8	5	40	190 cm
Numero Pezzi x CT	Peso film	Peso lordo confezione	Peso cartone	Peso lordo cartone	Peso netto cartone	Peso lordo del pallet	Peso netto del pallet
9	30 g	4550 g	550 g	5080 g	4,5 kg	203,2 Kg	180 kg