



PRODOTTO	Pesto di rucola e verdure grigliate 6x1x235g
BRAND	PIZZA PALA
CODICE SVILA	FN0054
EAN 13	8013307205780
ITF 14	18013307205787
COD.NOM.COM	19059080
DIMENSIONI	Lunghezza: 31 cm ± 2 cm Larghezza: 13 cm ± 1 cm
PESO NETTO	235g
TMC	18 mesi

DESCRIZIONE: Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra, farcita con salsa al pesto di rucola, verdure grigliate all'aceto balsamico di Modena IGP e un mix di formaggi composto da mozzarella, pecorino, fontal, provolone piccante e formaggio stagionato. Prodotto surgelato, confezionato singolarmente, da consumarsi previa cottura.

RICETTAZIONE	G.	Tolleranza (g)
--------------	----	----------------

Pasta: Farina di frumento, acqua, semola di grano duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, glutine di frumento, farina di frumento maltato	140	± 15
---	------------	-------------

Topping (PRE FORNO):	G.	Tolleranza (g)
----------------------	----	----------------

Emulsione: acqua, olio di oliva, sale	13	± 3
--	-----------	------------

Topping (POST FORNO):	G.	Tolleranza (g)
-----------------------	----	----------------

Salsa al pesto di rucola: olio extra vergine di oliva, formaggio stagionato, rucola, aglio, sale, fibra vegetale	25	± 3
---	-----------	------------

Verdure grigliate condite: peperoni, zucchine, aceto di balsamico, sale	45	± 5
--	-----------	------------

Mix formaggi: mozzarella, provolone, fontal, pecorino, formaggio stagionato	30	± 5
--	-----------	------------

Acqua	3	± 2
--------------	----------	------------

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, peperoni 12%, mozzarella 8,5% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), olio extra vergine di oliva, zucchine 6%, semola di **grano** duro, formaggio 3% (**latte**, sale, caglio), olio di oliva, provolone 2% (**latte**, sale, caglio), rucola 1,5%, "aceto balsamico di Modena IGP" 1,5% (aceto di vino, mosto d'uva, colorante: E150d, antiossidante: E220), sale, lievito di birra, fontal 0,9% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), pecorino 0,6% (**latte** di pecora, sale, fermenti lattici, caglio), **glutine** di **frumento**, farina di **frumento** maltato, aglio, fibra vegetale

ALLERGENI: **glutine, latte.** Può contenere: **frutta a guscio, uova, soia, pesce, crostacei.**

OGM: in ottemperanza ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, dichiariamo che i prodotti finiti da Noi forniti non sono prodotti attraverso l'utilizzo di ingredienti, coadiuvanti tecnologici e / o additivi e / o aromi derivati e / o consistenti e / o contenuti OGM. Certificiamo quindi che in riferimento ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, gli stessi prodotti finiti non sono soggetti ad alcuna etichettatura OGM

PREPARAZIONE: Togliere la pizza dalla confezione e lasciarla scongelare per circa 10 min. Nel frattempo far riscaldare il forno ad una temperatura di circa 220°C. Cuocere sulla griglia centrale del forno per 8-10 min e comunque fino a far sciogliere la mozzarella

CONSERVAZIONE: ****/*** (-18°C) vedi confezione; ** (-12°C) 1 mese; * (-6°C) 1 settimana. Nello scomparto ghiaccio: 3 giorni. Nel frigorifero: 1 giorno. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va conservato in frigorifero.

Descrizione visiva	Pizza Pesto di rucola e verdure grigliate avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con salsa al pesto di rucola, verdure grigliate all'aceto balsamico di Modena IGP e un mix di formaggi composto da mozzarella, pecorino, fontal, provolone piccante e formaggio stagionato. Lunghezza: 31cm ± 2cm / Larghezza: 13 ± 1cm
Colore	Tipico dei singoli componenti.
Odore	Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore	Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza	Pasta morbida con bordo croccante, non secca e/o gommosa. Altri componenti teneri e compatti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g	MICROBIOLOGIA (ufe/g) - VALORI MASSIMI		
	Energia	1152 kJ 275 kcal	Carica mesofila totale
Grassi (g)	13	Coliformi	3 x 10 ⁴
di cui saturi (g)	3,4	E. Coli	1 x 10 ²
Carboidrati (g)	28	Staffilococco coagulasi positivo	1 x 10 ²
di cui zuccheri (g)	1,1	Salmonella	Assente in 25 g
Proteine (g)	10	Listeria monocitogenes	1 x 10 ²
Sale (g)	1,5		

CONFEZIONAMENTO			
	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Cartone (UVE)	
Tara (g)	2	105	
Peso netto (Kg)	0,235	1,410	
Peso lordo (Kg)	0,237	1,527	
Dimensioni (mm)	--	330x150x143	
Pezzi x pack	1 pizza	6 pizze	

CONFIGURAZIONE PALLET	
UVE x Strato	17
Strati x Pallet	12
UVE x Pallet	204
Pizze x Pallet	1224
Peso Netto Pallet (kg)	287,64
Peso Lordo Pallet (kg)	335 (wood included)
Altezza Pallet (mm)	1870 (wood included)
Tipo pallet	Epal 80 x 120