

**PRODOTTO** 4 Formaggi 12x1x220g**BRAND** PIZZA ALLA PALA**CODICE SVILA** FM0152**EAN 13** 8013307207654**ITF 14** 18013307207651**COD.NOM.COM** 19059080**DIMENSIONI** Lunghezza: 31 cm ± 2 cm

Larghezza: 13 cm ± 1 cm

PESO NETTO 220g**TMC** 18 mesi

DESCRIZIONE: Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di salsa a base di panna e formaggio Gran Moravia, mozzarella, gocce di crema di mascarpone e formaggio erborinato. 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

145 ± 15**Topping (PRE FORNO):**

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

Topping (POST FORNO):

Salsa panna e formaggio Gran Moravia: panna, formaggio Gran Moravia, sale, amido **25 ± 5**

Mozzarella **30 ± 5**

Crema di formaggio: mascarpone, formaggio erborinato, latte **24 ± 5**

Acqua **3 ± 2**

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, mozzarella 14% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), panna (crema di **latte**), mascarpone 8% (crema di **latte**, correttore di acidità: acido citrico), semola di **grano** duro, olio di oliva, formaggio Gran Moravia 2% (**latte**, sale, caglio), formaggio erborinato 1,5% (**latte**, sale, fermenti lattici, muffa Penicillium roqueforti, caglio), **latte**, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, **glutine** di **frumento**, farina di **frumento** maltato, amido.

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.

Certifichiamo 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 il formaggio.

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione visiva	Pizza 4 Formaggi avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con salsa a base di panna e formaggio Gran Moravia, mozzarella, gocce di crema di mascarpone e formaggio erborinato. 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 (ufc/g) - VALORI MASSIMI	
Energia	1302 kJ 311 kcal	Carica mesofila totale	3 x 10 ⁷
Grassi (g)	16	Coliformi	3 x 10 ⁴
di cui saturi (g)	7,6	E. Coli	1 x 10 ²
Carboidrati (g)	30	Staffilococco coagulasi positivo	1 x 10 ²
di cui zuccheri (g)	1,3	Salmonella	Assente in 25 g
Proteine (g)	11	Listeria monocitogenes	1 x 10 ²
Sale (g)	1,6		

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Cartone (UVE)
Tara (g)	2	54	210
Peso netto (Kg)	0,220	0,220	2,640
Peso lordo (Kg)	0,222	0,276	3,522
Dimensioni (mm)	--	322x140x30	332x196x290
Pezzi x pack	1 pizza	1 confezione	12 astucci

CONFIGURAZIONE PALLET

UVE x Strato	14
Strati x Pallet	6
UVE x Pallet	84
Pizze x Pallet	1008
Peso Netto Pallet (kg)	221,76
Peso Lordo Pallet (kg)	319 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (legno incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120