

**PRODOTTO** Pizza Pala Funghi 12x1x215g**BRAND** PIZZA PALA**CODICE SVILA** FE0169**EAN 13** 8013307205162**ITF 14** 18013307205169**COD.NOM.COM** 19059080**DIMENSIONI** Lunghezza: 31 cm ± 2 cm

Larghezza: 13 cm ± 1 cm

**PESO NETTO** 215g**TMC** 18 mesi**DESCRIZIONE:** Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di mozzarella e funghi misti. Prodotto surgelato, confezionato singolarmente, da consumarsi previa cottura.**RICETTAZIONE****Pasta:** Farina di frumento, acqua, semola di grano duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, glutine di frumento, farina di frumento maltatoG. Tolleranza  
(g)**140****± 15****Topping (PRE FORNO):****Mozzarella** **20** **± 5****Topping (POST FORNO):****Funghi** **40** **± 5****Mozzarella** **30** **± 5****Acqua** **3** **± 2****INGREDIENTI:** Farina di **frumento**, mozzarella 23% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), funghi misti trifolati 14% [funghi 94% (famigliola gialla (Pholiota nameko), gelone (Pleurotus ostreatus), champignon (Agaricus bisporus), shiitake (Lentinus edodes), porcino (Boletus edulis e relativo gruppo), pinarolo (Suillus luteus)), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio], acqua, semola di **grano** duro, funghi champignon 4% (Agaricus bisporus), olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale, **glutine di frumento**, olio di semi di girasole, farina di **frumento** maltato, prezzemolo, aglio**ALLERGENI:** **glutine, latte.** Può contenere tracce di: **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 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.**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**Descrizione Pizza Pala Funghi avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con mozzarella e funghi misti.  
visiva 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**

		<b>MICROBIOLOGIA (ufc/g) - VALORI MASSIMI</b>	
Energia	1022 kJ 243 kcal	Carica mesofila totale	3 x 10 <sup>7</sup>
Grassi (g)	7,6	Coliformi	3 x 10 <sup>4</sup>
di cui saturi (g)	3,3	E. Coli	1 x 10 <sup>2</sup>
Carboidrati (g)	30	Staffilococco coagulasi positivo	1 x 10 <sup>2</sup>
di cui zuccheri (g)	2,5	Salmonella	Assente in 25 g
Proteine (g)	12	Listeria monocitogenes	1 x 10 <sup>2</sup>
Sale (g)	1,3		

**CONFEZIONAMENTO**

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Cartone (UVE)
Tara (g)	2	54	210
Peso netto (Kg)	0,215	0,215	2,580
Peso lordo (Kg)	0,217	0,271	3,462
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)	216,72
Peso Lordo Pallet (kg)	315 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (legno incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120