

**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**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):****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****MICROBIOLOGIA (ufc/g) -  
VALORI MASSIMI**

|                     |                     |                                     |                     |
|---------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------------|
| Energia             | 1022 kJ<br>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<br>positivo | 1 x 10 <sup>2</sup> |
| di cui zuccheri (g) | 2,5                 | Salmonella                          | Assente<br>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<br>(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        |