



PRODOTTO	Tartufo 12x1x215g
BRAND	PIZZA ALLA PALA
CODICE SVILA	FE0193
EAN 13	8013307205735
ITF 14	18013307205732
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 salsa al tartufo. 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, farina di frumento maltato	140	± 15
Topping (PRE FORNO):		
Emulsione: acqua, olio di oliva, sale	10	± 3
Topping (POST FORNO):		
Salsa al tartufo: Funghi al tartufo, salsa tartufata, funghi champignon, olio extra vergine di oliva	40	± 5
Mozzarella	50	± 5
Acqua	3	± 2

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, mozzarella 23% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), acqua, funghi al tartufo 8% [funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 75%, funghi *Pleurotus Ostreatus* 10%, olio di semi di girasole, funghi Porcini (*Boletus edulis*) 4%, tartufo estivo (*Tuber aestivum* vitt) 0,5%, farina di **frumento**, sale, aglio, pepe, aroma], olio extra vergine di oliva, semola di **grano** duro, salsa tartufata 3,5% [funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 58%, olio extra vergine d'oliva, tartufo estivo (*Tuber aestivum* vitt) 3%, sale, prezzemolo, aglio, aroma], funghi champignon (*Agaricus bisporus*) 3,5%, olio di oliva, lievito di birra, sale, **glutine di frumento**, farina di **frumento** maltato.

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 7-8 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 visiva	Pizza Tartufo avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con mozzarella e salsa al tartufo. Lunghezza: 31 cm ± 2 cm - larghezza: 13 cm ± 1 cm		
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	1218kJ 291kcal	Carica mesofila totale	3 x 10 ⁷
Grassi (g)	14	Coliformi	3 x 10 ⁴
di cui saturi (g)	4,5	E. Coli	1 x 10 ²
Carboidrati (g)	29	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)	0,215	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 (pallet incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (pallet incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120