

**PRODOTTO** Pizza Pala Rucola e pomodorini 12x1x225g**BRAND** PIZZA PALA**CODICE SVILA** FA0261**EAN 13** 8013307205155**ITF 14** 18013307205152**COD.NOM.COM** 19059080**DIMENSIONI** Lunghezza: 31 cm ± 2 cm

Larghezza: 13 cm ± 1 cm

PESO NETTO 225g**TMC** 18 mesi

DESCRIZIONE: Pizza a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra con aggiunta di salsa di pomodoro, rucola, pomodorini e mozzarella. 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):**

Salsa di pomodoro: passata di pomodoro, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, zucchero, origano

35**± 5****Topping (POST FORNO):****Rucola****8****± 3****Pomodorini****20****± 5****Mozzarella****40****± 5****Acqua****3****± 2**

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, mozzarella (18%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), acqua, pomodorini ciliegino (9%), passata di pomodoro (7%), polpa di pomodoro (7%), semola di **grano** duro, rucola (3,5%), olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, **glutine** di **frumento**, farina di **frumento** maltato, zucchero, origano.

ALLERGENI: **glutine, latte.** Il prodotto 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 visiva Pizza Pala Rucola e Pomodorini avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con salsa di pomodoro, rucola, pomodorini e mozzarella. 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 933 kJ
222 kcal Carica mesofila totale 3 x 10⁷

Grassi (g) 6,6 Coliformi 3 x 10⁴

di cui saturi (g) 3,0 E. Coli 1 x 10²

Carboidrati (g) 30 Staffilococco coagulasi positivo 1 x 10²

di cui zuccheri (g) 2,6 Salmonella Assente in 25g

Proteine (g) 9,1 Listeria monocitogenes 1 x 10²

Sale (g) 1,5

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Astuccio	Cartone (UVE)
Tara (g)	2	54	210
Peso netto (Kg)	0,225	0,225	2,7
Peso lordo (Kg)	0,227	0,281	3,582
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)	226,8
Peso Lordo Pallet (kg)	324 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1890 (legno incluso)
Tipo pallet	Epal 80 x 120