



SCHEDA TECNICA

S122

Pag. 1 di 2

Rev. N.7

Data 22/09/16

DENOMINAZIONE DI VENDITA	BASE PER PIZZA TRANCIO 27 X 27
CATEGORIA COMMERCIALE	Prodotto da forno congelato ad uso professionale-Pane precotto tipo "0"
CODICE INTERNO	S122
CODICE EAN	
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto, lievito naturale, sale, farina di grano maltato, olio di semi vari (girasole, soia).
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI DEL PRODOTTO	
PESO	230 g
FORMA E DIMENSIONE	Quadrata 27 x 27 cm
PROFILO ORGANOLETTICO E SENSORIALE DOPO DECONGELAMENTO E RISCALDAMENTO	
COLORE	Bianco / giallo paglierino
ODORE E SAPORE	Caratteristico del pane e della pasta per pizza precotta
PROFILO MICROBIOLOGICO*	
CARICA BATTERICA	<1.000.000 UFC/1g
UMIDITA' MEDIA	28% +/-3
PROFILO NUTRIZIONALE* Valori medi della base per pizza	
ENERGIA	288 Kcal 1204 kJ
GRASSI	4,33
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,79
CARBOIDRATI	54,9
DI CUI ZUCCHERI	0,49
PROTEINE	7,44
SALE	1,55
CONFEZIONI	
TIPOLOGIA	Involucro plastico trasparente
NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	4

EMESSO DA RQ

OGGETTO DELLA MODIFICA

AGGIORNAMENTO TMC



SCHEDA TECNICA

S122

Pag. 2 di 2

Rev. N. 7

Data 22/09/16

IMBALLO	
TIPO	Scatola in cartone ondulato
DIMENSIONI	61,5 x 28 x 28 cm
NUMERO CONFEZIONI PER SCATOLA	6
PALLET	
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	6
TOTALE COLLI PER PALLET	48
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	183 cm
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	24 mesi
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto confezionato conserva le proprie caratteristiche per il termine minimo specificato se conservato a temperatura non superiore di $-18-20^{\circ}\text{C}$. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore dallo scongelamento.
MODALITÀ DI IMPIEGO	Farcire a piacimento dalla parte liscia e cuocere in forno già caldo a $200-220^{\circ}\text{C}$ per 4'-6' ca.

*I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi