



## SCHEDA TECNICA

**S122**

Pag. 1 di 2

Rev. N.7

Data 22/09/16

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

**EMESSO DA RQ**

**OGGETTO DELLA MODIFICA**

**AGGIORNAMENTO TMC**



## SCHEDA TECNICA

**S122**

Pag. 2 di 2

Rev. N. 7

Data 22/09/16

<b>IMBALLO</b>	
TIPO	Scatola in cartone ondulato
DIMENSIONI	61,5 x 28 x 28 cm
NUMERO CONFEZIONI PER SCATOLA	6
<b>PALLET</b>	
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	6
TOTALE COLLI PER PALLET	48
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	183 cm
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	24 mesi
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	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.
<b>MODALITÀ DI IMPIEGO</b>	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