



SCHEDA TECNICA

PIZ316

Pag. 1 di 2

Rev. N.

Data 19/09/17

DENOMINAZIONE DI VENDITA SPIANATA CM 28		
CATEGORIA COMMERCIALE	Prodotto da forno surgelato	
CODICE INTERNO	PIZ316	
CODICE EAN		
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, sale, olio di semi di girasole, strutto, lievito di birra, farina di frumenti maltati.	
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI DEL PRODOTTO		
PESO	225 g	
FORMA	Rotonda diametro 28 +/-1cm	
PROFILO MICROBIOLOGICO*		
CARICA BATTERICA in gelisato	< 1.000.000 UFC/g	
COLIFORMI TOTALI	< 500 UFC/g	
E.COLI	< 10 UFC/g	
STAFILOCOCCO AUREUS	< 100 UFC/g	
CLOSTRIDI	< 300 UFC/g	
LIEVITI	< 5.000 UFC/g	
MUFFE	< 3.000 UFC/g	
LISTERIA M.	ASSENTE IN 25 g	
SALMONELLE SPP	ASSENTI IN 25 g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE*		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
VALORE ENERGETICO	KCAL 293	KJ 1235
GRASSI	7,9 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,4 g	
CARBOIDRATI	45 g	
Di cui zuccheri	0 g	
fibre	1,6 g	
sale	1,9 g	
pH	4,5 -5,5	

EMESSO DA RQ

OGGETTO DELLA MODIFICA

Nuovo documento



SCHEDA TECNICA

PIZ316

Pag. 2 di 2

Rev. N. 0

Data 19/09/17

aw	0,8-1
CONFEZIONI	
TIPOLOGIA	Film trasparente in polipropilene
NUMERO PEZZI	4
IMBALLO	
TIPO	Scatola in cartone ondulato
DIMENSIONI	39,5 x 29,5 x 35,5
NUMERO CONFEZIONI PER SCATOLA	5
PALLET	
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	5
NUMERO TOTALE COLLI PER PALLET	40
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	190 cm
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 mesi
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	12 mesi a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.
MODALITÀ DI IMPIEGO	Lasciare scongelare a temperatura ambiente per 15' circa, riscaldare nel forno ben caldo a 200-220°C per 4-6 minuti. Condire a piacimento.
*I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	