

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita:	PIZZYCOTTO PIERROT	Categoria:	SURGELATA
Codice interno:	CFF72	Codice EAN cartone:	8015589479330
Codice EAN confezione:		Marchio:	FOOD SERVICE
Codice cliente:			



Ingredienti:	<p>INGREDIENTI PER LA PASTA 53%: farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito.</p> <p>INGREDIENTI PER LA FARCITURA 47%: polpa di pomodoro 14,7%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 8,8%, funghi (funghi champignons, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio. Correttore di acidità: acido lattico) 8,8%, edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 8,8%, speck (carne suina, sale, spezie, piante aromatiche, affumicatura naturale. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio) 5,9%, sale, origano.</p>
---------------------	--

Le percentuali indicate nell'elenco sono riferite al peso totale del prodotto, come previsto da distinta base.

Coadiuvante tecnologico:

Aspetto:	Prodotto ripieno di forma ovale.
Grado di cottura:	Il prodotto è cotto all'origine e deve essere preparato secondo quanto riportato nella sezione "Modalità di preparazione".

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto:	Il prodotto è surgelato e pertanto DEVE essere trasportato ad una temperatura < -18°C.
Shelf-life:	12 mesi
Modalità di conservazione:	a -18°C (**** o ***) 12 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).
Modalità di preparazione:	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciare scongelare completamente. Inserire il prodotto nel forno preriscaldato a 250°C per 4/5 minuti.

UNITA' CONSUMATORE

Dimensione unità (cm):	22 x 11 x 3 (Lunghezza x Larghezza x Altezza) ±1cm
Peso unità (gr):	300 e

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

Tipo confezione:	Busta in polipropilene coestruso biorientato e polietilene trasparente termosaldata.
Contenuto in pezzi:	2
Peso confezione (Kg):	Peso lordo: 0,607 Peso netto: 0,600 Tara: 0,007
Etichettatura confezione:	Denominazione e specifiche prodotto, lotto e data di scadenza stampate su film.

IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)

Tipo imballo secondario:	Cartone (rif. cart. BRU2)
Dimensioni imballo (cm):	Lunghezza: 26 Larghezza: 18 Altezza: 17,5
Numero di confezioni:	3
Peso cartone	Peso lordo: 1,972
+ imballo primario (Kg):	Peso netto: 1,800 Tara (cartone + imballo primario): 0,172 (0,151 + 0,021)
Etichettatura cartone:	Etichetta con denominazione, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.

PALLET

Tipo pallet:	BANCALE 80 X120 EPAL (HS CODE: 44152020)
Dimensioni pallet (cm):	Lunghezza: 120 Larghezza: 80 Altezza: 67,5 Peso: 17
Composizione pallet:	N° cartoni: 57 N° di cartoni per strato: 19 N° strati: 3 Peso netto bancale (Kg): 102,60 Peso lordo bancale (Kg): 129,40

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegate:	Presenti su packing-list	
Informazioni nutrizionali:	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio):	
	Valore Energetico	937 Kj - 223 Kcal
	Grassi	5,7 g
	di cui acidi grassi saturi	3,3 g
	Carboidrati	28 g
	di cui zuccheri	1,9 g
	Fibre alimentari	3 g
	Proteine	13,3 g
	Sale	1,8 g
Caratteristiche microbiologiche:	Carica microbica totale aerobica mesofila	UFC/g 2.000.000 Max: 10.000.000
	Staphylococcus coagulasi +	UFC/g 50 Max: 1.000
	Escherichia coli	UFC/g 10 Max: 100
	Muffe	UFC/g 100 Max: 500
	Salmonella	UFC/g assente in 25g Max: /
	Listeria monocytogenes	UFC/g assente in 25g Max: /

Le verifiche analitiche sono effettuate con cadenza periodica da un laboratorio terzo accreditato, secondo quanto previsto dal piano di analisi annuale.

Allergeni: (In conformità alla normativa vigente)

PIZZICOTTO PIERROT (SPECK FUNGHI) 22X11 300g:

	Presenza	Presenza in tracce	Presenza in stabilimento
1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	S	-	S
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N	N
3. Uova e prodotti a base di uova	N	N	S
4. Pesce e prodotti a base di pesce	N	N	S
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N	N
6. Soia e prodotti a base di soia	N	S	S
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	S	-	S
8. Frutta a guscio e prodotti derivati	N	N	N
9. Sedano e prodotti a base di sedano	N	N	N
10. Senape e prodotti a base di senape	N	S	S
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	N	N
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	N	N	N
13. Lupini e prodotti a base di lupini	N	N	N
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N	N

Prodotto e confezionato
in Italia da:

Margherita S.r.l. Via dell'Industria 11, 31010 Fregona (TV) Italy

OGM:

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 dicembre 2003, dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

ELENCO MATERIE PRIME
Elenco Materie Prime:

farina di GRANO tenero tipo 0 32,3%
 acqua 18,1%
 polpa di pomodoro 14,7%
 mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 8,8%
 funghi (funghi champignons, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio. Correttore di acidità: acido lattico) 8,8%
 edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 8,8%
 speck (carne suina, sale, spezie, piante aromatiche, affumicatura naturale. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio) 5,9%
 semola di GRANO duro 1,2%
 sale 1%
 olio extra vergine di oliva 0,4%
 lievito
 origano

PROVENIENZE INGREDIENTI
Provenienze Ingredienti:

farina di GRANO tenero tipo 0 (AT-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK)
 polpa di pomodoro (IT)
 mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) (BE-FR-NL-UK)
 funghi (funghi champignons, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio. Correttore di acidità: acido lattico) (IT-PL)
 edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) (AT-CZ-DE-PL)
 speck (carne suina, sale, spezie, piante aromatiche, affumicatura naturale. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio) (DE-NL)
 semola di GRANO duro (AT-CA-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK)
 sale (ES-FR-TN)
 olio extra vergine di oliva (IT)
 lievito (IT)
 origano (TR)