

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita:	PIZZETTA MARGHERITA	Categoria:	SURGELATA
Codice interno:	CKKPM31	Codice EAN cartone:	8028842106348
Codice EAN confezione:	8028842006303	Marchio:	NEUTRO
Codice cliente:			



Ingredienti:	INGREDIENTI PER LA PASTA 60,6%: farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito. INGREDIENTI PER LA FARCITURA 39,4%: polpa di pomodoro 24,2%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 15,2%, sale, origano.
---------------------	--

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

Coadiuvante tecnologico:	Addensante (amido di mais e sciroppo di glucosio).
Aspetto:	Prodotto di forma circolare tipico della pizza, con bordo pronunciato, di ridotte dimensioni.
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:	13 mesi
Modalità di conservazione:	a -18°C (**** o ***) 13 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).
Modalità di preparazione:	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciare scongelare per circa 15 minuti. Inserire il prodotto nel forno preriscaldato a 250°C per 4/5 minuti (almeno fino allo scioglimento della mozzarella).

UNITA' CONSUMATORE

Dimensione unità (cm):	Diametro 16 ±0,5cm
Peso unità (gr):	140 e

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

Tipo confezione:	Film termoretraibile (in polyolefina).
Contenuto in pezzi:	3
Peso confezione (Kg):	Peso lordo: 0,422 Peso netto: 0,420 Tara: 0,002
Etichettatura confezione:	Etichetta neutra con denominazione e specifiche prodotto, codice a barre, lotto e data di scadenza.

IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)

Tipo imballo secondario:	Cartone (rif. cart. 40 BR)
Dimensioni imballo (cm):	Lunghezza: 40 Larghezza: 29,7 Altezza: 18,6
Numero di confezioni:	10
Peso cartone	Peso lordo: 4,693
+ imballo primario (Kg):	Peso netto: 4,200 Tara (cartone + imballo primario): 0,493 (0,472 + 0,021)
Etichettatura cartone:	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, 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: 70,8 Peso: 17
Composizione pallet:	N° cartoni: 24 N° di cartoni per strato: 8 N° strati: 3 Peso netto bancale (Kg): 100,80 Peso lordo bancale (Kg): 129,64

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegate:	Presenti su packing-list
Informazioni nutrizionali:	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio): Valore Energetico 907 Kj - 215 Kcal Grassi 5,4 g di cui acidi grassi saturi 3,2 g Carboidrati 31,2 g di cui zuccheri 2,4 g Fibre alimentari 2,6 g Proteine 9,2 g Sale 1,4 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)

	Presenza	Presenza in tracce	Presenza in stabilimento
PIZZETTA MARGHERITA D.16 140g:			
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 SO ₂	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 36,8%
polpa di pomodoro 24,2%
acqua 20,8%
mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 15,2%
semola di GRANO duro 1,4%
sale 1,1%
olio extra vergine di oliva 0,5%
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)
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)