

Lingua Margherita 240 g 10 pz sc 2,4 kg Precotto surgelato

Lingua di pizza margherita da 240 grammi dalla ricca farcitura.

Ingredienti¹ passata di pomodoro (32,9 %), farina di **grano** tenero tipo "0", mozzarella (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici) (28,9 %), semola rimacinata di **grano** duro, olio extra vergine d'oliva, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro, sale) (1,7 %), sale, farina di **frumento** maltato, lievito, zucchero, origano macinato, pepe nero

| Informazioni nutrizionali ² | 100 g | AR per 100 g | Porzione 150 g | AR per Porzione | Valore di riferimento ³ |
|--|-----------------|--------------|-----------------|-----------------|------------------------------------|
| Energia | 1068 kJ | 12.7 % | 1602 kJ | 19.1 % | 8400 kJ |
| Energia | 254 kcal | 12.7 % | 381 kcal | 19.0 % | 2000 kcal |
| Grassi | 9.2 g | 13.1 % | 14 g | 19.7 % | 70 g |
| di cui acidi grassi saturi | 5.2 g | 26.0 % | 7.8 g | 39.0 % | 20 g |
| Carboidrati | 29 g | 11.2 % | 44 g | 16.7 % | 260 g |
| di cui zuccheri | 2.7 g | 3.0 % | 4.0 g | 4.5 % | 90 g |
| Fibre | 1.7 g | | 2.6 g | | |
| Proteine | 13 g | 26.0 % | 20 g | 39.0 % | 50 g |
| Sale | 1.5 g | 25.0 % | 2.2 g | 37.5 % | 6 g |

Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: lingua di pizza margherita

Forma **allungata**
 Dimensione **larg. 9- lung 30- alt 1,3 cm**
 Peso al pezzo **240 g**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Semi di sesamo, Senape, Soia, Uova

Note

¹ Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011. ² Per prodotto cotto. ³ Assunzioni per adulto medio. ⁶ Valori indicativi per una qualità ottimale.

Conservare e preparare al meglio

Consigliamo di lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 20 minuti circa.

! Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

Calo peso medio cottura: 9 %
 Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.

Conservare a **-18 °C**
 Shelf life da surgelato, (nella confezione originale): **360 gg**

1. Preparazione

Scongelare: **SI**
 Teglia piana forata
 Disporre in teglia: **5 pezzi**

2. Cottura⁶

Forno ventilato

 **220°C**

 **5'**

Forno Statico

 **240°C** **CIELO 60%**
PLATEA 40%

 **5'**

Valori microbiologici

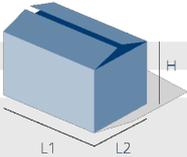
| | |
|-------------------------------|--------------|
| Staphylococcus coag. positivo | < 10 ufc/g |
| Microorganismi mesofili | < 1000 ufc/g |
| Muffe | < 10 ufc/g |
| Salmonella | assente |
| Listeria monocytogenes | assente |

PARAMETRI CHIMICI

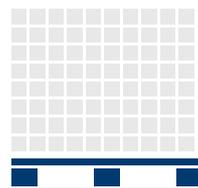
| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Aflatossina B1 | 1.4 µg/kg |
| Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2 | 2.8 µg/kg |
| Ocratossina A | 2.1 µg/kg |
| Desossivalenolo | 500 µg/kg |
| Zeralenone | 50 µg/kg |
| Cadmio | 0.2 mg/kg |

Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.**

Confezione e imballaggio

| | | | |
|-----------------|---|---|---|
| Busta | Cartone/Crt |  | Bancale/Bnc |
| HDPE | | | Pallet in legno EPAL |
| Peso busta: 20g | Peso cartone: 270 g Quantità netta: 2.400 kg Peso lordo: 2.700 kg 406X231X185 (L1xL2xH) mm | | Peso lordo: 240 kg 80x120x165 (H) cm |

Composizione bancale

| | |
|--|---|
|  | Pz. medi x Crt.: 10 Strati: 8 Crt. x strato: 10 Crt. x bnc: 80 |
|--|---|

 **Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario**