

BASE RETTANGOLARE 300 g

Codice prodotto:	47368	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno, con strutto e olio di oliva, parzialmente cotto e surgelato.	
Descrizione:	Base per pizza tipo "deep pan" nella caratteristica forma rettangolare	
Colore:	La superficie ha riflessi bruno dorati, con piccoli forellini ed il fondo tipico della teglia piana è di colore più chiaro.	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto 2,5%, Lievito, olio d'oliva 1,8%, sale, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto d'ORZO.	
Avvertenze:	Può contenere tracce di soia e prodotti derivati, latte e prodotti derivati (compreso il lattosio) e semi di sesamo e prodotti derivati.	
Peso singolo pezzo g:	300 +/- 10 g	
Dimensioni prodotto mm:	320+/-10 mm x 280+/-10 mm	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** 0 *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
	Nel frigorifero	24 ore
	Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.	
Trasporto:	- 18° C	
Suggerimenti per la preparazione:	Scongelare a temperatura ambiente per circa 10-15 minuti, farcire a piacere e cuocere nel forno caldo a 230° C per circa 5-8 minuti. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.	

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (GRANO, ORZO)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		X	X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito BASE RETTANGOLARE 300 g	
ST PF 47368 Rev. 5 del 10/10/2018		Pag. 3 di 4

Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	Flow pack in materiale plastico, idoneo al contatto con alimenti contenente 1 pz
Numero pezzi per cartone:	13
Codice EAN confezione se unità di vendita:	/
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	350 x 295 x 260
Peso cartone kg:	3,900 kg (netto); 4,240 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996707975

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	7
Numero cartoni per pallet:	56
Peso netto del pallet kg:	218,4
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1970
Codice EAN bancale:	8001996107980
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	≤1000
Enterobatteri totali cfu/g	≤100
Escherichia coli cfu/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤100
Muffe cfu/g	≤500
Lieviti cfu/g	≤500
Salmonelle spp. in 25 g	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25g

Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1378
Valore energetico medio kcal/100 g	327
Grassi g/100g	7,0
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	2.3
Carboidrati g/100g	55
Di cui zuccheri g/100 g	2,8
Proteine g/100 g	9,4
Sale g/100 g (NaCl)	1.4