

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 22/12/2022

Revisione: 2

Pag. 1 di 3

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita:	PIZZA MARGHERITA	Categoria:	SURGELATA
Codice interno:	CKKP01V3	Codice EAN cartone:	8028842905262
Codice EAN confezione:	8028842804046	Marchio:	NEUTRO
Codice cliente:			

Ingredienti: INGREDIENTI PER LA PASTA 59%:
farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0", lievito.
INGREDIENTI PER LA FARCITURA 41%:
polpa di pomodoro 20,5%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 20,5%, 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.
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 30 ±1cm
Peso unità (gr): 340 e

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

Tipo confezione: Film termoretraibile (in polyolefina).
Contenuto in pezzi: 3
Peso confezione (Kg): Peso lordo: 1,023
Peso netto: 1,020
Tara: 0,003
Etichettatura confezione: Etichetta neutra con denominazione e specifiche prodotto, codice a barre, lotto e data di scadenza.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 22/12/2022

Revisione: 2

Pag. 2 di 3

IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)

Tipo imballo secondario:	Cartone (rif. cart. 30 BR)
Dimensioni imballo (cm):	Lunghezza: 30,5
	Larghezza: 22,5
	Altezza: 30,8
Numero di confezioni:	4
Peso cartone + imballo primario (Kg):	Peso lordo: 4,496
	Peso netto: 4,080
	Tara (cartone + imballo primario) 0,416 (0,404 + 0,012)
Etichettatura cartone:	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.

PALLET

Tipo pallet:	BANCALE EPAL
Dimensioni pallet (cm):	Lunghezza: 120
	Larghezza: 80
	Altezza: 199,8
	Peso: 17
Composizione pallet:	N° cartoni: 72
	N° di cartoni per strato: 12
	N° strati: 6
	Peso netto bancale (Kg): 293,76
	Peso lordo bancale (Kg): 340,71

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegate:	Presenti su packing-list	
Informazioni nutrizionali:	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da calcolo):	
	Valore Energetico	926 Kj - 221 Kcal
	Grassi	5,9 g
	di cui acidi grassi saturi	3,3 g
	Carboidrati	29,6 g
	di cui zuccheri	2,1 g
	Fibre alimentari	1,3 g
	Proteine	9,8 g
	Sale	1,6 g
Caratteristiche microbiologiche:	Salmonella	assente in 25g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g
	Carica microbica totale aerobica mesofila	< 2.000.000UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 50UFC/g
	Escherichia coli	< 50UFC/g
Muffe	< 500UFC/g	

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

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 22/12/2022

Revisione: 2

Pag. 3 di 3

Allergeni: (In conformità alla normativa vigente)

PIZZA MARGHERITA D.30 340g:

	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 35,6%
	polpa di pomodoro 20,5%
	mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 20,5%
	acqua 20,1%
	semola di GRANO duro 1,3%
	sale 1,1%
	olio extra vergine di oliva 0,5%
	lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0" 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)
	semola di GRANO duro (AT-CA-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK)
	sale (ES-FR-TN)
	olio extra vergine di oliva (IT)
	lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0" (IT)
	lievito (IT)
	origano (TR)