

FATTIDIGRANO

PRODUTTORI DI ECCELLENZA



PIZZA MARGHERITA MEDIA

Marchio

FATTIDIGRANO

Codice PRODOTTO

SP077

CONTENENZA

40pz

CODICE EAN

8058340781693

IVA

10%

DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto da forno precotto e surgelato

STAGIONALITA'

Disponibile tutto l'anno

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, pomodoro 15%(polpa di pomodoro, passata di pomodoro), mozzarella 13%(LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra, estratto di malto d'ORZO, antiagglomerante: carbonato di calcio, farina di FRUMENTO maltato, antiossidante: acido ascorbico, zucchero, origano.

ALLERGENI PRESENTI

Cereali contenenti GLUTINE, LATTE

Note sugli allergeni ALLERGENI:
(Regolamento UE n°1169/2011)

Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SESAMO, SOIA

SHELF LIFE

12MESI

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Prodotto da consumarsi previa cottura.
Cuocere a temperatura di 180°C per circa 5 minuti.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

DIMENSIONE PRODOTTO COTTO

Diametro 15cm+/-1cm

PESO PEZZO SINGOLO (g)

120 +/-10

TIPO DI CARTONE

E

DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (cm)

26X40XH27,5

PESO NETTO CARTONE (kg)

4,4

PESO LORDO CARTONE (kg)

4,9

PESO NETTO PALLET (kg)

238

PESO LORDO PALLET (kg) incluso bancale

283

PALLET

Tipo 80X120

Colli/strato

9

Strati/pallet

6

Dimensioni

80x120x180

Colli/pallet

54

Peso netto PALLET(kg)

237,6

PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO

busta

MATERIALE

PE-HD

SMALTIMENTO

PLASTICA

IMBALLO SECONDARIO

cartone

MATERIALE

PAP20

SMALTIMENTO

CARTA

PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO DI CASTENEDOLO -BS- Via Vulcania 40 b/d-e

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

per 100g di prodotto

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Valore energetico

941KJ

225 kcal

pizza fragrante, morbida con sapore e aromi gustosi della tradizione italiana

Grassi

7g

di cui acidi grassi saturi

2,4g

Carboidrati

31,0g

di cui zuccheri

2g

Fibre

1g

Proteine

9,6g

Sale

1,60g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <10 ufc/g, Stafilococcus coag. +: < 100 ufc/g, Listeria monocytogenes: Assente in 25g, Enterobacteriaceae <100ufc/g

Specifica tecnica prodotti finiti FattidiGrano

Data Approvazione

29/04/2022

Scheda rev. 00_2022

Tale specifica tecnica si considera valida fino ad una sua successiva revisione e/o data approvazione.

FATTIDIGRANO S.r.l.

Società unipersonale

Via Costalunga, 4 - 25080 Solano del Lago (BS)

Tel. 0365 503125 fax 0365 570400 www.fattidigrano.it E-mail: info@fattidigrano.it

C.F. e P.IVA IT03869690986 REA-569916 Cap.soc.20.000,00 i.v. PEC: fattidigranosrl@pec.it