

Bakery Spa	DR17-PH06 Scheda Tecnica Prodotto Finito	Rev 00 del 20.08.07	Verifica RGQ: Approvazione DT:	Pag 1 di 1
-------------------	---	------------------------	---------------------------------------	------------

TRANCIO MARGHERITA 600g 32x28cm

COD. X2435SAM

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato.
Descrizione	Trancio a forma rettangolare
Peso unitario nominale	600 g
Dimensioni in mm	Lunghezza: 320 (tolleranza: 315 - 335) Larghezza: 280 (tolleranza: 265 - 285) Altezza: 20 (tolleranza: 18 - 25)
Ingredienti	Farina di GRANO, acqua, polpa di pomodoro 28% (passata di pomodoro, acqua, sale, olio extra vergine di oliva, origano, zucchero), mozzarella 21,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, farina di GRANO maltato, sale, lievito naturale, olio di SOIA.
Allergeni	Può contenere SENAPE.

CONFEZIONAMENTO/PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da 4,8 kg netti; Dimensioni in cm: 28 x 39,5 x H 28
Codice EAN cartone	8057968312838
Etichettatura	Etichetta presente sul cartone.
Confezionamento/Imballo	8 confezioni da 1 pezzo (tot.: 8 pezzi per cartone)
Pallettizzazione	N° 56 cartoni x pallet (N° 8 cart. x strato; N° 7 strati x pallet)
Dimensioni pallet	Pallet Epal 120 x 80 x H tot.: 210 cm
Shelf life/lotto	24 mesi dalla data di produzione se conservato a -18 °C. T.M.C. espresso in: mese/anno. Lotto espresso come: 3 cifre corrispondenti al giorno dell'anno di produzione + 2 cifre corrispondenti alle ultime due cifre dell'anno di produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.
Mantenuto in confezione a +4 °C può essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, introdurre in forno preriscaldato a 200-230°C per 10/12 minuti e comunque sino a quando la mozzarella sarà ben fusa.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI RIFERITI A 100G DI PRODOTTO FINITO)

energia	946 kJ 225 kcal
grassi	7,7 g
di cui acidi grassi saturi	3,7 g
carboidrati	29 g
di cui zuccheri	3,6 g
proteine	8,7 g
sale	1,3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (LIMITI DI ACCETTABILITÀ ESPRESSI COME UFC/G)

E. coli	< 10 UFC/g
Staphilococcus	< 10 UFC/g
Salmonella	assente
Listeria m	assente

Emesso da: RQP STPF X2435SAM rev.00 del 05/04/2023	Approvato da: DT
---	------------------