SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice:

803557

Descrizione:

PIZZA"MAGGIE"S/GLUT.MARGHER.280GR CA GEL

DENOMINAZIONE DI VENDITA	PIZZA MAGGIE MARGHERITA SENZA GLUTINE 280 GR
ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO	Pizza margherita in teglia monouso. Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine, con il quale preparare una gustosa pizza adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine. Prodotto surgelato.
INGREDIENTI	Mozzarella 22% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), amido di mais, acqua, passata di pomodoro 13% (pomodoro 99,5%, sale), amido di tapioca, farina di riso, zucchero, fibre vegetali (psyllium, tapioca), destrosio, olio di semi di girasole, sale, lievito, addensanti: E464, gomma di xantano, origano, basilico
ALLERGENI	Nel prodotto: latte e prodotti a base di latte Nello stabilimento: uova e derivati, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio e prodotti derivati, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti >10 mg/kg o >10 mg/l Presenza in tracce (contaminazione crociata): assenti
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH: 9,0 Aw: 0,9 Contaminanti ambientali: assenti o entro i limiti di legge Micotossine: assenti o entro i limiti di legge Residui di pesticidi: conforme alle normative CE Metalli pesanti: conforme alle normative CE
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Muffe: < 1000 ufc/g Lieviti: < 1000 ufc/g Salmonella spp: assente/25 g Bacillus cereus: < 100 ufc/g E. coli: < 10 ufc/g (cotti) E. coli: < 100 ufc/g (da cuocere)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria monocytogenes: assente/25 g Stafilococchi coagulasi positivi: < 10 ufc/g (cotti) Stafilococchi coagulasi positivi: < 100 ufc/g (da cuocere)
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: aspetto classico della pizza margherita Colore: colori tipici della pizza margherita Odore: profumo tipico della piazza artigianale cotta in forno a pietra Sapore: gustosa, dal tipico sapore della pizza margherita cotta in forno a pietra
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g Energia: 973 kJ - 231 kcal Grassi: 5,4 g - di cui saturi: 2,4 g Carboidrati: 40 g - di cui zuccheri: 1,9 g Fibra: 3,7 g Proteine: 5,0 g Sale: 1,6 g
OGM	No
MODALITÀ DI UTILIZZO	Scaldare la pizza i forno preriscaldato per 10 minuti circa
CONSERVAZIONE	Conservare in freezer a -18°C
TMC	12 mesi
TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE	Confezionata singolarmente in tegli di plastica monouso e incarto idoneo al contatto alimentare PET+EVOH
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	380 g
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	300 g
CONTENUTO PER CARTONE	n. 8
CARTONI PER PALLET	n. 60
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 5
ALTRE CARATTERISTICHE	Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm. Il glutine è anche assente per contaminazione crociata con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo
NOMENCLATURA COMBINATA	19059080
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Cascina Ciocchino, Maclodio (BS)
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 01 del 05/08/2020 - int. 15/06/21 conf. 26/05/2021