

SCHEDA TECNICA PIZZA MARGHERITA SURGELATA Ø18		Rev. 00_2015
		Rev. 05_2021
Codice Articolo	MG1830	
Codice EAN Imballo - 30 pezzi	8033355521472	
Codice Doganale delle merci	19059080	
Denominazione di vendita	Pizza Margherita - Prodotto da forno surgelato	
Denominazione commerciale	Pizza Margherita Ø18 150g	
Descrizione Articolo	Pizza di forma circolare irregolare tipico del prodotto artigianale farcito con polpa fine di pomodoro e mozzarella fiordilatte. Prodotto artigianale italliano cotto su pietra refrattaria.	
Paese di origine	Italia	
Ingredienti impasto 70%	Farina di GRANO tenero tipo 0	
	Acqua	
	Olio di semi di girasole	
	Sale per alimenti	
	Lievito disidratato per panificazione	
	Cereali maltati tostati	
Farcitura 30%	Polpa di pomodoro 15%, mozzarella fiordilatte (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 15%, olio extravergine di oliva	
	Germe di GRANO	
Informativa allergeni	Contiene glutine, latte	
Caratteristiche Organolettiche	Aspetto	Caratteristico del prodotto: base di pasta di forma circolare irregolare tipico del prodotto artigianale, su cui è disposta la farcitura
	Colore	La base si presenta di colore giallo chiaro omogeneo, il pomodoro rosso intenso e il formaggio giallo chiaro uniforme
		Dopo cottura base pizza dorata nel bordo
	Odore/Sapore	Caratteristico del prodotto pizza, gradevole e tenue da freddo
		Dopo cottura gradevole odore e sapore di pane pizza, pomodoro e mozzarella
	Consistenza	Il prodotto surgelato presenta durezza e rigidità caratteristiche Morbido ma sodo e compatto dopo lo scongelamento
Caratteristiche merceologiche	Pizza parzialmente cotta, prodotto della panetteria da consumarsi previa cottura	
Caratteristiche chimico/fisiche/microbiologiche	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione con cadenza semestrale – Campioni prelevati secondo siocamp 025 Rev 1 2003 Ed.1 e siocamp 026 Rev 1 2003 Ed. 1 Laboratorio di analisi iscritto e riconosciuto nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito di procedure di autocontrollo per le industrie alimentari	
Confezionamento	Sacco morbido creato da film termoretraibile a base poliolefinica. Idoneo al contatto con alimenti in accordo con le direttive del DM 1973 CEE e successivi aggiornamenti	
Peso netto indicativo base singola	145/155g Note: il peso si intende indicativo in quanto soggetto a sensibile calo di peso in fase di lievitazione e precottura.	

Contenuto Confezione (sacchetto)		Nr. 2 pizze
Imballo		scatola cartone KBMFMK
Contenuto Imballo (scatola)		Nr. 15 confezioni da nr. 2 pizze cad. - Tot. 30 pizze
Misure Imballo		mm 320x320x250h
Peso Netto		4500g (30x150g)
Peso Lordo (imballo/scatola)		5015g
Colli per Pallet		42
Colli per strato (Block & Tier)		6x 7+
N. Pezzi per Pallet		1260
Modalità Conservazione		In cella mantenimento surgelato - Temperatura -18°C
Modalità Trasporto		Vettore surgelato temperatura controllata -18°C
Shelf Life		24 mesi
Prodotto e Confezionato da		Rined s.r.l.
Stabilimento di Produzione		Via Luigi Einaudi 15 - 31030 Dosson di Casier (TV)
Autorizzazione Sanitaria		TV4610/2003
Altre informazioni aggiuntive	Etichettatura	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011
	Confezionamento	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme alle precisazioni previste dal D. Lgs 110 del 27/01/1992 Conforme al DM 1973 CEE e succ. agg
	Ingredienti	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011
	Imballaggio	Conforme al Reg. CE n° 852/2004
	Informativa Allergeni	Conforme alla direttiva Europea 2003/89/CE recepita dal D.Lgs. n° 114 del 08/02/2006 Conforme al Regolamento UE 1169/2011
	OGM Free	Gli ingredienti utilizzati non contengono organismi geneticamente modificati

Valori nutrizionali medi per 100g		Note particolari
Valore Energetico (Kjoule)	996	Tutta la linea di produzione prevede che le operazioni di stesura dell'impasto e di eventuale farcitura vengano eseguite manualmente dagli operatori, pertanto variazioni di forma, dimensione e distribuzione degli ingredienti sono dovuti all'artigianalità e manualità delle operazioni, a garanzia di un prodotto fatto a mano
Valore Energetico (Kcal)	236	
Grassi (g)	6,4	
di cui Grassi saturi (g)	4	
Carboidrati (g)	34	
di cui Zuccheri (g)	9	
Fibra (g)	2,2	
Proteine (g)	10	
Sale (g)	1,7	