

SCHEDA TECNICA BASE PIZZA SENZA GLUTINE Ø 30 cm

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Base Pizza Senza Glutine Contenuto in teglia di alluminio
FORMATO	Rotondo, diametro 30 cm - 200 gr.
CODICE INTERNO	0131
INGREDIENTI	Amido di frumento deglutinato, amido di mais, fibre vegetali, zucchero, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito, addensanti: E412, E464, E200, carbonato di calcio, aromi.



Certificazione/ORIGINE	Nessuna
Confezione	200 g di prodotto in teglia in alluminio
Codice a barre	926063304
Stoccaggio e conservazione	Per garantire la conservazione mantenere la confezione ad una temperatura 0 - 4°C
IVA	10 %
OGM	Il prodotto non contiene OGM, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla vigente normativa.

ALLERGENI	
P=presente/?=possibile cross contamination/A=assente	P/?/A
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e de	Il prodotto contiene frumento deglutinato
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	?
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	?
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e derivati)	?
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Sesamo e prodotti a base di sesamo	A
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg*/lt in SO2 nel prodotto finito	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	315 Kcal /1314 kj
CARBOIDRATI	61,5 g
DI CUI ZUCCHERI	7,8 g
PROTEINE	2,5 g
GRASSI	7 g
DI CUI SATURI	1,1 g
FIBRE	2,8 g
SALE	1,5 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO	Tipico di una base pizza
SAPORE	Gradevole
ODORE	Gradevole
TENUTA DELLA COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C ± 2°C. Prodotto surgelato: conservare alla temperatura di -20°C ± 2°C.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata; Prodotto surgelato: termosigillato;
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 90 giorni; Prodotto surgelato: 12 mesi;
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco -20°C per il prodotto surgelato)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto, farcire a piacimento e riscaldare in forno già caldo a 250 - 300 °C per circa 5 - 7 minuti

UNITÀ CONSUMATORE

TIPO CONFEZIONE	Sacchetto in PA - PE termosaldato
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di utilizzo, valori nutrizionali medi per 100g.
PESO CONFEZIONE DA 1 PEZZO	Peso netto: 200 g Peso lordo: 246 g Peso tara: 46 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	37 x 42 cm

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 23 cm Larghezza: 34 cm Profondità: 34 cm
CONTENUTO IN PEZZI	12

PALLETTIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 230 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 54 Pezzi per strato: 6 Numero strati: 9