

**CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO**

<b>Denominazione di vendita:</b>	PIZZAFLAUTO MARGHERITA	<b>Categoria:</b>	SURGELATA
<b>Codice interno:</b>	CFSFL01	<b>Codice EAN cartone:</b>	8028842906207
<b>Codice EAN confezione:</b>		<b>Marchio:</b>	FOOD SERVICE
<b>Codice cliente:</b>			

<b>Ingredienti:</b>	<p>INGREDIENTI PER LA PASTA 58,5%: farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito.</p> <p>INGREDIENTI PER LA FARCITURA 41,5%: polpa di pomodoro 22%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 19,5%, sale, origano.</p>
---------------------	---

*Le percentuali indicate nell'elenco sono riferite al peso totale del prodotto, come previsto da distinta base.*

<b>Coadiuvante tecnologico:</b>	Addensante (amido di mais e sciroppo di glucosio).
<b>Aspetto:</b>	Prodotto di forma allungata con tre fori per la farcitura.
<b>Grado di cottura:</b>	Il prodotto è cotto all'origine e deve essere preparato secondo quanto riportato nella sezione "Modalità di preparazione".

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

<b>Temperatura di trasporto:</b>	Il prodotto è surgelato e pertanto DEVE essere trasportato ad una temperatura < -18°C.
<b>Shelf-life:</b>	13 mesi
<b>Modalità di conservazione:</b>	a -18°C (**** o ***) 13 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).
<b>Modalità di preparazione:</b>	Decongelare il prodotto ed inserirlo sulla griglia centrale del forno ventilato preriscaldato a 200°C per 7-9 minuti oppure inserirlo sulla griglia centrale del forno statico preriscaldato a 220°C per circa 10-12 minuti. In alternativa inserire il prodotto ancora congelato sulla griglia centrale nel forno ventilato preriscaldato a 200°C per 16-18 minuti oppure sulla griglia centrale nel forno statico preriscaldato a 220°C per 18-20 minuti. E comunque fino a quando la mozzarella non sarà sciolta.

**UNITA' CONSUMATORE**

<b>Dimensione unità (cm):</b>	25 x 8 x 3 (Lunghezza x Larghezza x Altezza) ±1,5cm
<b>Peso unità (gr):</b>	180 e

**IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)**

<b>Tipo confezione:</b>	Film termoretraibile (in polyolefina).
<b>Contenuto in pezzi:</b>	6
<b>Peso confezione (Kg):</b>	Peso lordo: 1,083 Peso netto: 1,080 Tara: 0,003

**Etichettatura confezione:** Codice prodotto, data di scadenza e lotto, stampate su film.

**IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)**

**Tipo imballo secondario:** Cartone (rif. cart. 26 BR NEUTRO)  
**Dimensioni imballo (cm):** Lunghezza: 28  
Larghezza: 25,5  
Altezza: 24  
**Numero di confezioni:** 4  
**Peso cartone** Peso lordo: 4,704  
**+ imballo primario (Kg):** Peso netto: 4,320  
Tara (cartone + imballo primario) 0,384 (0,374 + 0,010)  
**Etichettatura cartone:** Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.

**PALLET**

**Tipo pallet:** BANCALE 80 X120 EPAL (HS CODE: 44152020)  
**Dimensioni pallet (cm):** Lunghezza: 120  
Larghezza: 80  
Altezza: 63  
Peso: 17  
**Composizione pallet:** N° cartoni: 24  
N° di cartoni per strato: 12  
N° strati: 2  
Peso netto bancale (Kg): 103,68  
Peso lordo bancale (Kg): 129,91

**ALTRE INFORMAZIONI**

**Informazioni allegate:** Presenti su packing-list  
**Informazioni nutrizionali:** Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da calcolo):  
Valore Energetico 865 Kj - 207 Kcal  
Grassi 5,6 g  
di cui acidi grassi saturi 3,2 g  
Carboidrati 29,4 g  
di cui zuccheri 1,8 g  
Fibre alimentari 1,3 g  
Proteine 9,6 g  
Sale 1,64 g

**Caratteristiche microbiologiche:** Carica microbica totale aerobica mesofila UFC/g 2.000.000 Max: 10.000.000  
Staphylococcus coagulasi + UFC/g 50 Max: 1.000  
Escherichia coli UFC/g 10 Max: 100  
Muffe UFC/g 100 Max: 500  
Salmonella UFC/g assente in 25g Max: /  
Listeria monocytogenes UFC/g assente in 25g Max: /

*Le verifiche analitiche sono effettuate con cadenza periodica da un laboratorio terzo accreditato, secondo quanto previsto dal piano di analisi annuale.*

**Allergeni:** (In conformità alla normativa vigente)

	Presenza	Presenza in tracce	Presenza in stabilimento
<b>PIZZAFLAUTO MARGHERITA (3 BUCHI) 25X7 180g:</b>			
1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	S	-	S
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N	N
3. Uova e prodotti a base di uova	N	N	S
4. Pesce e prodotti a base di pesce	N	N	S
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N	N
6. Soia e prodotti a base di soia	N	S	S
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	S	-	S
8. Frutta a guscio e prodotti derivati	N	N	N
9. Sedano e prodotti a base di sedano	N	N	N
10. Senape e prodotti a base di senape	N	S	S
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	N	N
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	N	N	N
13. Lupini e prodotti a base di lupini	N	N	N
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N	N

**Prodotto e confezionato in Italia da:**

Margherita S.r.l. Via dell'Industria 11, 31010 Fregona (TV) Italy

**OGM:**

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 dicembre 2003, dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

**ELENCO MATERIE PRIME**

<b>Elenco Materie Prime:</b>	farina di GRANO tenero tipo 0 35,5% polpa di pomodoro 22% acqua 20,1% mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 19,5% semola di GRANO duro 1,3% sale 1,1% olio extra vergine di oliva 0,5% lievito origano
------------------------------	---

**PROVENIENZE INGREDIENTI**

<b>Provenienze Ingredienti:</b>	farina di GRANO tenero tipo 0 (AT-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK) polpa di pomodoro (IT) mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) (BE-FR-NL-UK) semola di GRANO duro (AT-CA-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK) sale (ES-FR-TN) olio extra vergine di oliva (IT) lievito (IT) origano (TR)
---------------------------------	---