

**CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO**

<b>Denominazione di vendita:</b>	PIZZETTA MARGHERITA	<b>Categoria:</b>	SURGELATA
<b>Codice interno:</b>	CKKPM31	<b>Codice EAN cartone:</b>	8028842106348
<b>Codice EAN confezione:</b>	8028842006303	<b>Marchio:</b>	NEUTRO
<b>Codice cliente:</b>			



<b>Ingredienti:</b>	INGREDIENTI PER LA PASTA 60,6%: farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito. INGREDIENTI PER LA FARCITURA 39,4%: polpa di pomodoro 24,2%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 15,2%, sale, origano.
---------------------	--

*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 circolare tipico della pizza, con bordo pronunciato, di ridotte dimensioni.
<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>	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciare scongelare per circa 15 minuti. Inserire il prodotto nel forno preriscaldato a 250°C per 4/5 minuti (almeno fino allo scioglimento della mozzarella).

**UNITA' CONSUMATORE**

<b>Dimensione unità (cm):</b>	Diametro 16 ±0,5cm
<b>Peso unità (gr):</b>	140 e

**IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)**

<b>Tipo confezione:</b>	Film termoretraibile (in polyolefina).
<b>Contenuto in pezzi:</b>	3
<b>Peso confezione (Kg):</b>	Peso lordo: 0,422 Peso netto: 0,420 Tara: 0,002
<b>Etichettatura confezione:</b>	Etichetta neutra con denominazione e specifiche prodotto, codice a barre, lotto e data di scadenza.

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

<b>Tipo imballo secondario:</b>	Cartone (rif. cart. 40 BR)
<b>Dimensioni imballo (cm):</b>	Lunghezza: 40
	Larghezza: 29,7
	Altezza: 18,6
<b>Numero di confezioni:</b>	10
<b>Peso cartone</b>	Peso lordo: 4,693
<b>+ imballo primario (Kg):</b>	Peso netto: 4,200
	Tara (cartone + imballo primario): 0,493 (0,472 + 0,021)
<b>Etichettatura cartone:</b>	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.

**PALLET**

<b>Tipo pallet:</b>	BANCALE 80 X120 EPAL (HS CODE: 44152020)	
<b>Dimensioni pallet (cm):</b>	Lunghezza:	120
	Larghezza:	80
	Altezza:	70,8
	Peso:	17
<b>Composizione pallet:</b>	N° cartoni:	24
	N° di cartoni per strato:	8
	N° strati:	3
	Peso netto bancale (Kg):	100,80
	Peso lordo bancale (Kg):	129,64

**ALTRE INFORMAZIONI**

<b>Informazioni allegate:</b>	Presenti su packing-list	
<b>Informazioni nutrizionali:</b>	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio):	
	Valore Energetico	907 Kj - 215 Kcal
	Grassi	5,4 g
	di cui acidi grassi saturi	3,2 g
	Carboidrati	31,2 g
	di cui zuccheri	2,4 g
	Fibre alimentari	2,6 g
	Proteine	9,2 g
Sale	1,4 g	
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	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
PIZZETTA MARGHERITA D.16 140g:			
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 SO <sub>2</sub>	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 36,8% polpa di pomodoro 24,2% acqua 20,8% mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 15,2% semola di GRANO duro 1,4% 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)
---------------------------------	---