

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

| | | | |
|----------------------------------|---------------------|----------------------------|---------------|
| Denominazione di vendita: | PIZZA ROLL VIENNESE | Categoria: | SURGELATA |
| Codice interno: | CFSR38 | Codice EAN cartone: | 8028842104689 |
| Codice EAN confezione: | | Marchio: | FOOD SERVICE |
| Codice cliente: | | | |



| | |
|---------------------|---|
| Ingredienti: | <p>INGREDIENTI PER LA FARCITURA 50%: wurstel (carne di suino, acqua, amido di patata, sale, fibra di pisello, addensanti: E407 (carragenina), E412 (gomma di guar), stabilizzante: E450 (difosfato di sodio), antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), estratti di spezie, aroma di affumicatura, aromi, spezie, conservante: E250 (nitrito di sodio)) 35%, edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 15%.</p> <p>INGREDIENTI PER LA PASTA 50%: farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito.</p> |
|---------------------|---|

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

| | |
|---------------------------------|--|
| Coadiuvante tecnologico: | Addensante (amido di mais e sciroppo di glucosio). |
| Aspetto: | Prodotto di forma cilindrica. |
| Grado di cottura: | Il prodotto è cotto all'origine e deve essere preparato secondo quanto riportato nella sezione "Modalità di preparazione". |

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

| | |
|-----------------------------------|---|
| Temperatura di trasporto: | Il prodotto è surgelato e pertanto DEVE essere trasportato ad una temperatura < -18°C. |
| Shelf-life: | 13 mesi |
| Modalità di conservazione: | a -18°C (**** o ***) 13 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione). |
| Modalità di preparazione: | Decongelare il prodotto ed inserirlo sulla griglia centrale del forno ventilato preriscaldato a 200°C per 14-16 minuti oppure inserirlo sulla griglia centrale del forno statico preriscaldato a 220°C per circa 16-18 minuti. In alternativa inserire il prodotto ancora congelato sulla griglia centrale nel forno ventilato preriscaldato a 200°C per 24-26 minuti oppure sulla griglia centrale nel forno statico preriscaldato a 220°C per 26-28 minuti. |

UNITA' CONSUMATORE

| | |
|-------------------------------|---|
| Dimensione unità (cm): | 18 x 7 x 4 (Lunghezza x Larghezza x Altezza) ±0,5cm |
| Peso unità (gr): | 160 e |

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

| | |
|------------------------------|--|
| Tipo confezione: | Film termoretraibile (in polyolefina). |
| Contenuto in pezzi: | 6 |
| Peso confezione (Kg): | Peso lordo: 0,963 Peso netto: 0,960 |

Etichettatura confezione: Tara: 0,003
Denominazione e specifiche prodotto, lotto e data di scadenza stampate su film.

IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)

Tipo imballo secondario: Cartone (rif. cart. CT 20 BR NEUTRO)
Dimensioni imballo (cm): Lunghezza: 39,5
Larghezza: 19,8
Altezza: 20,5
Numero di confezioni: 4
Peso cartone + imballo primario (Kg): Peso lordo: 4,212
Peso netto: 3,840
Tara (cartone + imballo primario): 0,372 (0,360 + 0,012)
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: 56
Peso: 17
Composizione pallet: N° cartoni: 24
N° di cartoni per strato: 12
N° strati: 2
Peso netto bancale (Kg): 92,16
Peso lordo bancale (Kg): 118,08

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegate: Presenti su packing-list
Informazioni nutrizionali: Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio):
Valore Energetico 978 Kj - 233 Kcal
Grassi 7,3 g
di cui acidi grassi saturi 4,7 g
Carboidrati 25,3 g
di cui zuccheri 1,9 g
Fibre alimentari 2,9 g
Proteine 15 g
Sale 1,8 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)

ROTOLO AL WURSTEL 18X7 160g:

| | Presenza | Presenza in tracce | Presenza in stabilimento |
|---|----------|--------------------|--------------------------|
| 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 ₂ | 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
Elenco Materie Prime:

wurstel (carne di suino, acqua, amido di patata, sale, fibra di pisello, addensanti: E407 (carragenina), E412 (gomma di guar), stabilizzante: E450 (difosfato di sodio), antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), estratti di spezie, aroma di affumicatura, aromi, spezie, conservante: E250 (nitrito di sodio)) 35%
 farina di GRANO tenero tipo 0 30,5%
 acqua 17,1%
 edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 15%
 semola di GRANO duro 1,1%
 sale 0,9%
 olio extra vergine di oliva 0,4%
 lievito

PROVENIENZE INGREDIENTI
Provenienze Ingredienti:

wurstel (carne di suino, acqua, amido di patata, sale, fibra di pisello, addensanti: E407 (carragenina), E412 (gomma di guar), stabilizzante: E450 (difosfato di sodio), antiossidante: E301 (ascorbato di sodio), estratti di spezie, aroma di affumicatura, aromi, spezie, conservante: E250 (nitrito di sodio)) (IT-UK)
 farina di GRANO tenero tipo 0 (AT-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK)
 edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) (AT-CZ-DE-PL)
 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)