

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 02/11/2016

Revisione: 6

Pag. 1 di 3

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita: PIZZA MARGHERITA
Category: SURGELATA
Codice interno: CR08X4
Codice EAN confezione: 8028842000110
Codice EAN cartone: 8028842100117
Codice cliente:
Marchio: RE POMODORO



Ingredienti: INGREDIENTI PER LA PASTA 57,8%:
farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito.
INGREDIENTI PER LA FARCITURA 42,2%:
polpa di pomodoro 21,1%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 21,1%, sale, origano.

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

Aspetto: Prodotto di forma circolare tipico della pizza, con bordo pronunciato.
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: 12 mesi
Modalità di conservazione: a -18°C (**** o ***) 12 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).
Modalità di preparazione: Togliere il prodotto dalla confezione e lasciare decongelare 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

Dimensione unità (cm): Diametro 30 ±1cm
Peso unità (gr): 330 e

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

Tipo confezione: Busta in polietilene + poliestere metallizzato, stampata, termosaldata.
Contenuto in pezzi: 3
Peso confezione (Kg): Peso lordo: 1,011
Peso netto: 0,990
Tara: 0,021
Etichettatura confezione: Denominazione e specifiche prodotto, codice a barre, lotto e data di scadenza stampate su film.

IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)

Tipo imballo secondario: Cartone (rif. cart. 30 C BR)

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 02/11/2016

Revisione: 6

Pag. 2 di 3

Dimensioni imballo (cm):	Lunghezza:	30,8
	Larghezza:	24,8
	Altezza:	30,8
Numero di confezioni:		4
Peso cartone	Peso lordo:	4,682
+ imballo primario (Kg):	Peso netto:	3,960
	Tara (cartone + imballo primario):	0,722 (0,638 + 0,084)
Etichettatura cartone:	Etichetta con denominazione, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.	

PALLET

Tipo pallet:	BANCALE EPAL	
Dimensioni pallet (cm):	Lunghezza:	120
	Larghezza:	80
	Altezza:	199,8
	Peso:	17
Composizione pallet:	N° cartoni:	72
	N° di cartoni per strato:	12
	N° strati:	6
	Peso netto bancale (Kg):	285,12
	Peso lordo bancale (Kg):	354,10

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegate:	Presenti su packing-list	
Informazioni nutrizionali:	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio):	
	Valore Energetico	907 Kj - 215 Kcal
	Grassi	4,5 g
	di cui acidi grassi saturi	2,7 g
	Carboidrati	31,7 g
	di cui zuccheri	2,4 g
	Fibre alimentari	2,0 g
	Proteine	10,9 g
	Sale	1,58 g

Caratteristiche microbiologiche:	Salmonella	assente in 25g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g
	Carica microbica totale:	
	Aerobica mesofila	< 2.000.000UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 50UFC/g
	Escherichia coli	< 50UFC/g
	Muffe	< 500UFC/g

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

Allergeni:	<i>(In conformità alla normativa vigente)</i>	Presenza:
1. Cereali contenenti glutine		Certa
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		Assente
3. Uova e prodotti a base di uova		Assente
4. Pesce e prodotti a base di pesce		Assente
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		Assente
6. Soia e prodotti a base di soia		Assente
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		Certa
8. Frutta a guscio		Assente
9. Sedano e prodotti a base di sedano		Assente

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 02/11/2016

Revisione: 6

Pag. 3 di 3

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Assente

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:**

farina di GRANO tenero tipo 0 35,1%
polpa di pomodoro 21,1%
mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 21,1%
acqua 19,8%
semola di GRANO duro 1,3%
sale 1,1%
olio extra vergine di oliva 0,5%
lievito
origano

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritapomodoro.it

PROVENIENZE INGREDIENTI**Provenienze Ingredienti:**

farina di GRANO tenero tipo 0 (AT-CZ-DE-FR-HU-IT-RU-SI-SK)
polpa di pomodoro (IT)
mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) (BE-CH-GB)
semola di GRANO duro (AT-CA-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK)
sale (AT)
olio extra vergine di oliva (IT)
lievito (FR)
origano (TR)

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritapomodoro.it

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritapomodoro.it