

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 4

Pag. 1 di 4

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita: PIZZYCOTTO SPECK E FUNGHI
Category: SURGELATA
Codice interno: CFSPC04F
Codice EAN confezione:
Codice EAN cartone: 8028842104504
Codice cliente:
Marchio: FOOD SERVICE

Ingredienti:

INGREDIENTI PER LA PASTA 54,5%:
farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito.

INGREDIENTI PER LA FARCITURA 45,5%:
polpa di pomodoro 12,1%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 9,1%, funghi (funghi champignons, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio. Correttore di acidità: acido lattico) 9,1%, edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 9,1%, speck (carne suina, sale, spezie, piante aromatiche, affumicatura naturale. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio) 6,1%, sale, origano.

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

Aspetto: Prodotto ripieno di forma ovale.
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 e posizionarlo sulla piastra preriscaldata (1000Watt) per 5-6 minuti; oppure decongelare il prodotto ed inserirlo sulla griglia centrale del forno ventilato preriscaldato a 200°C per 15-17 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 piastra preriscaldata (1000Watt) per 8-10 minuti; oppure sulla griglia centrale nel forno ventilato preriscaldato a 200°C per 22-24 minuti oppure sulla griglia centrale nel forno statico preriscaldato a 220°C per 24-26 minuti. E comunque fino a quando la mozzarella non sarà sciolta.

UNITA' CONSUMATORE

Dimensione unità (cm): 22 x 11 x 3 (Lunghezza x Larghezza x Altezza) ±1cm
Peso unità (gr): 300 e

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

Tipo confezione: Film termoretraibile (in polyolefina).
Contenuto in pezzi: 2
Peso confezione (Kg): Peso lordo: 0,604
Peso netto: 0,600
Tara: 0,004



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 4

Pag. 2 di 4

Etichettatura confezione: Denominazione, lotto e data di scadenza stampate su film.**IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)**

Tipo imballo secondario:	Cartone (rif. cart. BRU1)
Dimensioni imballo (cm):	Lunghezza: 26 Larghezza: 18 Altezza: 23,5
Numero di confezioni:	5
Peso cartone	Peso lordo: 3,201
+ imballo primario (Kg):	Peso netto: 3,000 Tara (cartone + imballo primario): 0,201 (0,180 + 0,021)
Etichettatura cartone:	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.

PALLET

Tipo pallet:	BANCALE EPAL
Dimensioni pallet (cm):	Lunghezza: 120 Larghezza: 80 Altezza: 179,5 Peso: 17
Composizione pallet:	N° cartoni: 133 N° di cartoni per strato: 19 N° strati: 7 Peso netto bancale (Kg): 399,00 Peso lordo bancale (Kg): 442,69

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegare:	Presenti su packing-list
Informazioni nutrizionali:	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio): Valore Energetico 937 Kj - 223 Kcal Grassi 5,7 g di cui acidi grassi saturi 3,3 g Carboidrati 28 g di cui zuccheri 1,9 g Fibre alimentari 3 g Proteine 13,3 g Sale 1,8 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:	(In conformità alla normativa vigente)	Presenza:
1. Cereali contenenti glutine		Certa
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		Assente
3. Uova e prodotti a base di uova		Assente

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 4

Pag. 3 di 4

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	Possibile
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
10. Senape e prodotti a base di senape	Assente
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Assente
13. Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
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 33,1%
	acqua 18,7%
	polpa di pomodoro 12,1%
	mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 9,1%
	funghi (funghi champignons, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio. Correttore di acidità: acido lattico) 9,1%
	edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 9,1%
	speck (carne suina, sale, spezie, piante aromatiche, affumicatura naturale. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio) 6,1%
	semola di GRANO duro 1,2%
	sale 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@margheritarepomodoro.itRedatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 4

Pag. 4 di 4

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-UK) funghi (funghi champignons, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aglio. Correttore di acidità: acido lattico) (IT) edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) (DE) speck (carne suina, sale, spezie, piante aromatiche, affumicatura naturale. Antiossidanti: ascorbato di sodio. Conservanti: nitrito di sodio) (DE-NL) 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@margheritarepomodoro.it