

**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