



Scheda tecnica di prodotto

**PIZZA BASE BIANCA
SENZA GLUTINE
SURGELATA in teglia**



**BASE PRECOTTA in teglia
SENZA GLUTINE SURGELATA**

IT-099-016

**PRODOTTO SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI
(residuo di glutine inferiore a 20 ppm)**



Il prodotto è realizzato con alimenti privi di glutine provenienti da fornitori qualificati.

Le fasi della lavorazione, dal ricevimento materie prime al confezionamento e stoccaggio prodotto finito, avvengono in stabilimento ad uso esclusivo **SENZA GLUTINE**.



INGREDIENTI:

Mix per prodotti da forno (amido di riso, amido di mais, fiocchi di purè di patate, addensante: gomma di guar, **UOVA** intere in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, correttore di acidità: diacetato di sodio, acidificante: acido citrico), acqua, olio di semi di girasole, sale, zucchero, lievito.

Può contenere **SOIA** e **SENAPE**.

PESO: 200 g **Ø:** 30 cm

DESTINAZIONE D'USO:

Consumatori intolleranti al glutine.

CONFEZIONAMENTO:

TIPO DI CONFEZIONAMENTO: la pizza è posizionata in teglia di alluminio ed avvolta da film trasparente.

CONFEZIONAMENTO SECONDARIO: scatola (cartone)

DIMENSIONI CARTONE (WxLxH): 340mm x 340mm x 250mm

PZ PER CARTONE: 15

PALLETTIZZAZIONE:

TIPO BANCALE: EPAL **MISURE BANCALE:** 80 cm x 120 cm x h 192 cm

CT X STRATO: 6 **STRATI X PAL:** 8

CT X PAL: 48 (= 720 PIZZE)


**PIZZA BASE BIANCA
SENZA GLUTINE
SURGELATA in teglia**
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

PARAMETRI	VALORI
CBT	< 10 ⁶ Ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 Ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
Muffe	< 1000 Ufc/g

TABELLA NUTRIZIONALE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 g DI PRODOTTO		
Energia	Kj	1200
	Kcal	283
Grassi		4,5 g
di cui	Acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati		59 g
di cui	Zuccheri	1,8 g
Proteine		1,7 g
Sale		1,6 g

TABELLA ALLERGENI ai sensi del Reg. 1169/11 All. 2:

ALLERGENI	PRESENZA NEL PRODOTTO (INGREDIENTE)	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	☐	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☐
Soia e prodotti a base soia	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☐	☐
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape	☐	☒
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	☐	☐
Lupini e prodotti a base di lupini	☐	☐
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☐	☐



Scheda tecnica di prodotto

**PIZZA BASE BIANCA
SENZA GLUTINE
SURGELATA in teglia**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto in freezer a temperatura non superiore a -18°C .
UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

SHELF-LIFE: 15 mesi.

Da consumarsi preferibilmente entro il: si rimanda alla data impressa sulla confezione espressa in gg/mm/aa.

RINTRACCIABILITA'- LOTTO:

Il prodotto è identificato mediante la data di scadenza (TMC) (= lotto) espressa in giorno/mese/anno.

MODALITA' DI TRASPORTO: A temperatura controllata ($\leq -18^{\circ}\text{C}$).

MODALITA' DI UTILIZZO: Da consumare previa cottura.

Consigli utili per la preparazione:

- ✓ Assicurarsi che il forno non sia sporco da tracce di farinacei per evitare possibili contaminazioni
- ✓ Scaldare il forno a 250°C
- ✓ Aprire la confezione e farcire a piacere
- ✓ Cuocere per 5-7 minuti a seconda del tipo di cottura desiderata

COMPOSIZIONE DEI MATERIALI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO



Incarto:
PLASTICA



raccolta PLASTICA

ALU41

Teglia:
ALLUMINIO



raccolta ALLUMINIO O
METALLI

Verifica sempre le modalita' di raccolta del tuo Comune