

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g	
ST PF 49123 Rev. 3 del 01/01/2017		Pag. 1 di 4

TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g

Codice prodotto:	49123																
Marchio:	Agritech																
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato																
Descrizione:	Trancio pizza margherita																
Colore:	Tipico di trancio margherita con pomodoro e formaggi in superficie																
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, passata di pomodoro (17,1%), mozzarella 11,6% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), Edamer 11,6% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), polpa di pomodoro a cubetti 6,8%, Olio di oliva, strutto, lievito, sale, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto (ORZO), origano.																
Avvertenze:	Può contenere tracce di soia, e semi di sesamo e loro derivati.																
Peso singolo pezzo g:	580 +/- 15 g																
Dimensioni prodotto mm:	320 x 280 +/-15 mm																
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione																
Modalità di conservazione:	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="528 1346 954 1404">Nel congelatore:</td> <td data-bbox="959 1397 1485 1464" rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1397 954 1464">**** o *** -18°C</td> <td data-bbox="959 1464 1485 1532" style="text-align: center;">1 mese</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1464 954 1532">** -12°C</td> <td data-bbox="959 1532 1485 1599" style="text-align: center;">1 settimana</td> <td data-bbox="959 1599 1485 1666" rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1532 954 1599">* -6°C</td> <td data-bbox="959 1599 1485 1666" style="text-align: center;">3 giorni</td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1599 954 1666">Nello scomparto del ghiaccio</td> <td data-bbox="959 1666 1485 1733" style="text-align: center;">24 ore</td> <td data-bbox="959 1733 1485 1839"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="528 1666 954 1733">Nel frigorifero</td> <td data-bbox="959 1733 1485 1839"></td> <td data-bbox="959 1839 1485 1850"></td> </tr> </table>	Nel congelatore:		Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione	**** o *** -18°C	1 mese	** -12°C	1 settimana	Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.	* -6°C	3 giorni	Nello scomparto del ghiaccio	24 ore		Nel frigorifero		
Nel congelatore:		Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione															
**** o *** -18°C	1 mese																
** -12°C	1 settimana	Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.															
* -6°C	3 giorni																
Nello scomparto del ghiaccio	24 ore																
Nel frigorifero																	
Trasporto:	- 18° C																
Suggerimenti per la preparazione:	Non scongelare la pizza. Cuocere in forno caldo a 180-190°C per 10-12 minuti e servirla calda. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.																

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (FRUMENTO, ORZO)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),	X			
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g	
ST PF 49123 Rev. 3 del 01/01/2017		Pag. 3 di 4

Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	n°8 confezioni da 580 g/cadauna, in materiale plastico stampato, idoneo al contatto con alimenti, per cartone
Numero pezzi per confezione:	1
Codice EAN confezione se unità di vendita:	8001996802717
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	350 x 295 x 260
Peso cartone kg:	4,640 kg (netto); 4,980 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996707555

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	7
Numero cartoni per pallet:	56
Peso netto del pallet kg:	259,84
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1970
Codice EAN bancale:	8001996107560
Tipo di pallet:	EPAL

 Vandemoortele <i>shaping a tasty future</i>	Scheda Tecnica Prodotto Finito TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g	 AGRITECH [®] <i>l'esperienza al tuo servizio</i>
ST PF 49123 Rev. 3 del 01/01/2017		Pag. 4 di 4

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	$\leq 5 \times 10^6$
Enterobatteri totali cfu/g	≤ 3.000
Escherichia coli cfu/g	< 100
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤ 100
Muffe cfu/g	≤ 3.000
Lieviti cfu/g	≤ 5.000
Salmonelle spp. in 25 g	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25g

Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	981
Valore energetico medio kcal/100 g	234
Grassi g/100g	8.5
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	4.2
Carboidrati g/100g	28
Di cui zuccheri g/100 g	2.5
Proteine g/100 g	10
Sale g/100 g (NaCl)	1.4