



## Pizza Lunga Margherita 225g Precotto surgelato

Nuovo prodotto 2024

**Ingredienti<sup>1</sup>** farina di grano tenero tipo "0", passata di pomodoro (26,5%), mozzarella (latte, sale, caglio, fermenti lattici) (24,8%), acqua, olio extra vergine d'oliva (1,7%), doppio concentrato di pomodoro (pomodoro, sale) (1,4%), sale, farina di frumento maltato, lievito, zucchero, origano macinato, pepe nero

Informazioni nutrizionali <sup>2</sup>	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento <sup>3</sup>
Energia	1006 kJ	12.0 %	1509 kJ	18.0 %	8400 kJ
Energia	239 kcal	12.0 %	358 kcal	17.9 %	2000 kcal
Grassi	8.0 g	11.4 %	12 g	17.1 %	70 g
di cui acidi grassi saturi	4.5 g	22.5 %	6.8 g	33.8 %	20 g
Carboidrati	29 g	11.2 %	44 g	16.7 %	260 g
di cui zuccheri	2.3 g	2.6 %	3.4 g	3.8 %	90 g
Fibre	1.6 g		2.4 g		
Proteine	12 g	24.0 %	18 g	36.0 %	50 g
Sale	1.4 g	23.3 %	2.1 g	35.0 %	6 g

## Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Prodotto da forno precotto surgelato

Forma **allungata**  
 Dimensione **9 x 30 ± 2 x h: 2 ± 0,5 cm**  
 Peso al pezzo **225 g ± 15 g**

### Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Semi di sesamo, Senape, Soia, Uova

### Note

<sup>1</sup> Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011. <sup>2</sup> Per prodotto cotto. <sup>3</sup> Assunzioni per adulto medio. <sup>6</sup> Valori indicativi per una qualità ottimale.

### Conservare e preparare al meglio

Consigliamo di lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa. I pezzi hanno una tolleranza di peso di ± 15 g.

**!** Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

Calo peso medio cottura: 9 %  
 Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.  
 Conservare a -18 °C  
 Shelf life da surgelato, (nella confezione originale): 360 gg

### 1. Preparazione

Scongelare: **SI**  
 Teglia piana forata  
 Disporre in teglia: **5 pezzi**

### 2. Cottura<sup>6</sup>

Forno ventilato

	220°C
	5'

Forno Statico

	240°C	CIELO 60% PLATEA 40%
	5'	

### Valori microbiologici

Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

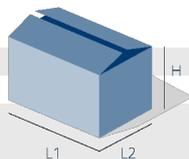
### PARAMETRI CHIMICI

Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.

### Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt	Bancale/Bnc
HDPE		Pallet in legno EPAL
Peso busta: 20g	Peso cartone: 270 g Quantità netta: 2.250 kg Peso lordo: 2.540 kg	Peso lordo: 224 kg
	406X231X185 (L1xL2xH) mm	80x120x163 (H) cm



### Composizione bancale

	Pz. medi x Crt.: 10 Strati: 8 Crt. x strato: 10 Crt. x bnc: 80
--	---

**!** Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario