



SCHEDA TECNICA

BASE PER PIZZA Family

MULTICEREALI 500g

STD-pf-01
Rev: 00
Del: 01-05-2018

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto salato da forno a cottura parziale, pronto da guarnire e completare la cottura nel forno.
Prodotto confezionato in Atmosfera Protettiva.

CODICE DEL PRODOTTO

006/FAM_MC

CODICE EAN

8055748470167

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto mediante impastamento degli ingredienti, sosta di lievitazione, spezzatura, ulteriore sosta di lievitazione, formatura, cottura, raffreddamento e confezionamento in Atmosfera Protettiva di Azoto/Anidride Carbonica in rapporto 70/30 con spruzzo superficiale di aroma alcolico

INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, farine di cereali e semi in proporzioni variabili(13%)(farina di **GRANO** tenero tipo 0, farina di **AVENA**, farina integrale di **SEGALE**, farina integrale di **FARRO**, semi di girasole, semi di **SESAMO**, semi di miglio, semi di lino, crusca tostata di **GRANO** tenero, semi di papavero, germe di **GRANO** stabilizzato, farina di **ORZO** maltato), farina di **SOIA**, farina di riso, sale, olio extravergine di oliva, lievito naturale disidratato (contiene farina di **GRANO** tenero tipo "00"), lievito di birra, emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi e lecitina di girasole, conservanti: propionato di calcio e acido sorbico.

Può contenere tracce di proteine del **LATTE**.

Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare allergie ed intolleranze alimentari.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila totale	Max 100.000 ufc/g
Coliformi totali	Max 100 ufc/g
Lieviti	Max 10000 ufc/g
Muffe	Max 10000 ufc/g
Bacillus cereus presunto	Max 100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	Assenti/g
Salmonelle spp	Assenti/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DI CONFEZIONAMENTO

Umidità	34,0 +/- 2,0
Acqua libera (AW)	Inferiore a 0,93
Ossigeno residuo in confezione	Max 0.1%

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI

Larghezza	27,0 +/- 2,0 cm
Lunghezza	37,0 +/- 2,0 cm
Altezza	3,0 +/- 0,5 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto di colore marroncino, dovuto alla tipica colorazione della farina integrale. Dopo guarnitura e completamento cottura in forno il prodotto presenta crosta croccante e dorata e mollica soffice e alveolata.

SCHEDA TECNICA

BASE PER PIZZA Family MULTICEREALI 500g

STD-pf-01
Rev: 00
Del: 01-05-2018

PESO NETTO NOMINALE

250g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI riferiti a 100 grammi di prodotto

Energia	1000	kj	
	239	kcal	
Grassi	3,8	g	
Di cui acidi grassi saturi	0,5	g	
Carboidrati	39	g	
Di cui zuccheri	0,9	g	
Fibre	3.3	g	
Proteine	10	g	
Sale	1,3	g	

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati

INFORMATIVA ALLERGENI (Le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una "X")

SOSTANZA ALLERGENE	UTILIZZATA INTENZIONALMENTE NELLA RICETTA	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati		
Pesci e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati	X	
Latte e derivati		X
Frutta con guscio		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti >10 ppm		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Prodotto commercializzato a temperatura ambiente: **90 gg**

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Prodotto a temperatura ambiente: Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore e non oltre la data di scadenza indicata in etichetta . Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a 0/4 °C e consumare entro 2/3 giorni

DESTINAZIONE D' USO

Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza specifica agli ingredienti



SCHEDA TECNICA

BASE PER PIZZA Family

MULTICEREALI 500g

STD-pf-01
Rev: 00
Del: 01-05-2018

dichiarati in etichetta.

ISTRUZIONI PER IL CONSUMO

Eventualmente, scongelare il prodotto a temperatura ambiente, aprire la busta, guarnire a piacere e:

Forno Statico

- 1) Prelevare il prodotto dalla busta
- 2) Condire a piacimento
- 3) Infornare in forno riscaldato a 330 °C
Platea 40% Cielo 90%
- 4) Tempo di cottura: 3/4 min

Forno Ventilato (Dove possibile regolare la ventilazione al 20%)

- 1) Prelevare il prodotto dalla busta e disporlo su griglia
- 2) Condire a piacimento
- 3) Infornare a 270 °C
- 4) Tempo di cottura: 5/6 min

INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLO PRIMARIO		IMBALLO SECONDARIO	
		Cartone ondulato triplice strato	
Lunghezza:	300 mm	Lunghezza:	60 cm
Larghezza:	400 mm	Larghezza:	40 cm
Altezza		Altezza:	20 cm
Peso base:	500 g	Peso netto:	8,0 Kg
Basi per busta	1	Peso lordo:	9,2 Kg
		Pezzi per cartone:	16

PALLET

Misure di ingombro	80x120x200h cm
Cartoni per strato	4
Strati per pallet	9
Cartoni per pallet	36