

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Base Pizza
FORMATO	Rotondo, diametro 50 cm - 750 gr.
CODICE INTERNO	<b>01310</b>
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio).

**Scheda Tecnica  
 BASE PIZZA MAXI  
 Ø 50 cm**



**PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)**

CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	Max 10.000 UFC/g
ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	Max 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 UFC/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 UFC/g
MUFFE	Max 100 UFC/g

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)**

UMIDITA'	Max 36%
AW (attività dell' acqua)	Max 0,90
ACIDITÀ (ml NaOH 0.1 N/100 g)	Max 4
PRESENZA DI GRANO TENERO	Max 3%

**CONTAMINANTI**

ANTIPARASSITARI	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI
AFLATOSSINE B1 +B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
OCRATOSSINA A	Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
DEOSSINIVALENOLO	Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
METALLI PESANTI (cadmio e piombo)	Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Piombo Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti)	Assenti in 50g
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)
ALLERGENI	Prodotto contenente glutine, soia (D Lgs. 178/2006). Non adatto a soggetti celiaci.
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
MATERIE PRIME UTILIZZATE	Semola rimacinata di grano duro: UE e Extra UE Sale: area Mediterranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE Lecitina di soia: UE



**Scheda Tecnica  
BASE PIZZA MAXI  
Ø 50 cm**

**VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi su 100g di prodotto)**

VALORE ENERGETICO	Kcal 370 / KJ 1599
CARBOIDRATI	72 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g
PROTEINE (N*6.25)	12 g
GRASSI	2,9 g
DI CUI SATURI	0 g
FIBRE	4,0 g
SALE	2,6 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ASPETTO	Tipico di una base pizza
SAPORE	Gradevole
ODORE	Gradevole
TENUTA DELLA COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO**

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C ± 2°C Prodotto surgelato: conservare alla temperatura di -20°C ± 2°C
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata Prodotto surgelato: termosigillato
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 60 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco   -20°C per il prodotto surgelato)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto, farcire a piacimento e riscaldare in forno già caldo a 250-280 °C per circa 7-8 minuti.

**UNITÀ CONSUMATORE**

TIPO CONFEZIONE	Sacchetto in PA-PE termosaldato
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g.
PESO CONFEZIONE DA 2 PEZZI	Peso netto: 1500 g Peso lordo: 1554 g Peso tara: 54 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	55 x 60 cm
COD. EAN 13 ARTICOLO	8034120411394

**IMBALLO SECONDARIO (cartone)**

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 27 cm Larghezza: 50 cm Profondità: 50 cm
CONTENUTO IN PEZZI	20
COD. EAN 13 CARTONE (ITF 14)	28034120411398

**PALLETIZZAZIONE**

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 12 Numero strati: 2 Pezzi per strato: 6