

Codice articolo	KRS037SING	
Codice EAN	 8 002213 011622	
Nome commerciale	GRAN MUGNAIO Basepizza alla pala ai 7 cereali	
Descrizione del prodotto	Base per pizza e Focaccia con sfarinati di Cereali, 28x33 cm, precotta e surgelata	
Destinazione d'uso	Adatto come sostituto del pasto o per snack e antipasti; adatto al consumo della popolazione generale compresi gruppi vulnerabili come bambini, anziani e persone immuno-depresse	
Claims	100% Biga con Pasta Madre Stesa a mano da farcire come vuoi -90% di imballo in meno	
Peso netto confezione	500g	
Ingredienti:	Farina di grano tenero 42%, acqua, pasta madre 7% (farina di grano tenero, acqua), farina di farro 6%, olio extravergine d'oliva 3%, farina di segale 2,9%, farina d' avena 2,8%, , lievito di birra, farina di mais 1,3%, farina di riso 1,3%, semi di sesamo , semi di miglio, semi di girasole, semi di lino, sale, estratto di malto (malto d' orzo , acqua), farina di malto di grano tenero.	
Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine, sesamo . Può contenere tracce di soia, senape, lupino e latte .	
Origine materie prime	La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)	
Caratteristiche organolettiche	focaccia soffiata, croccante, con alveolatura pronunciata, colore leggermente scuro <i>Dimensioni: 33 cm (LU) x 28 cm (LA) x 3 cm (PR)</i>	
Flow-Chart Processi	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)	
Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione	TMC: 12 mesi dalla data di produzione Prodotto Surgelato. A -18°C (****o***) vedere la data riportata sulla confezione (gg/mm/aa) a -10° C (**) si conserva per un mese a - 5° C (*) si conserva per una settimana Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumare preferibilmente entro le 24 ore successive.	
Lotto	Sequenziale a 5 cifre	

Modalità d'uso DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.
MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 10 min.), condire con sale grosso, olio o a piacimento.
In FORNO VENTILATO: preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. (8/10 min. se direttamente da surgelata)
In FORNO PROFESSIONAL: preriscaldare il forno a 260/270°C, infornare e cuocere per 7/8 min. (8/9 min. direttamente da surgelata)
Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato

Dichiarazione Nutrizionale VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO:
Energia: 1269 kj - 301 kcal | **Grassi:** 5,7 g - **di cui saturi:** 0,92 g | **Carboidrati:** 49,5 g - **di cui zuccheri:** 1,77g | **Proteine:** 11,0 g | **Fibre:** 3,7 g | **Sale:** 1,2 g

Parametri chimico/fisici Umidità residua %: 30 | Attività dell'acqua: 0,936 | Acrilammide: 33 microg/Kg

Parametri microbiologici E. Coli: assente UFC/g | Stafilococchi coag. pos.spp.: <100 UFC/g | Salmonella spp.: assente in 25g | Listeria m.: assente UFC/g | Lieviti e Muffe <100 UFC/g | Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)

Sistema di Imballaggio Confezionato in film trasparente PP-coestruso adatto al contatto con gli alimenti. Non è idoneo all'utilizzo nel forno tradizionale e forno a microonde; È idoneo a congelamento e surgelazione.

Stabilimento di produzione Via G. Giolitti 11/X - 48123 Ravenna

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile contaminazione crociata per presenza nel sito
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X	
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati		
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaiù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Semi di sesamo e prodotti derivati	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm		
Lupino e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Molluschi e prodotti derivati		

Contaminanti Chimici

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet
EUR/EPAL	410 x 320 x 200	500 g	5	6	8	48	175 cm
	Peso film	Peso lordo confezione	Peso cartone	Peso lordo cartone	Peso netto cartone	Peso lordo del pallett	Peso netto del pallet
	20 g	520 g	500 g	3100 g	2,5 kg	148,8 Kg	182 kg