

**Codice articolo** KRS038SING

**Codice EAN**



**Nome commerciale** GRAN MUGNAIO

Basepizza alla pala con farina tipo "2"

**Descrizione del prodotto**

Base pizza e Focaccia di farina di grano tenero tipo '2', 33x28 cm, precotta surgelata



**Destinazione d'uso**

Prodotto destinato alla ristorazione commerciale e alla vendita diretta (retail)

**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 tipo "2" 58%, acqua, farina di **grano** tenero, olio extravergine di oliva, pasta madre (farina di **grano** tenero, acqua), sale, lievito di birra, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero.

**Indicazioni per soggetti allergici**

Contiene **glutine**  
Può contenere tracce di **soia, sesamo, lupino, senape e latte.**

**Caratteristiche merceologiche**

focaccia soffiata, croccante, con alveolatura pronunciata, colore ambrato

LA (cm)	28	LU (cm)	33	PROF (cm)	3
---------	----	---------	----	-----------	---

**Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione**

Indicazione sulla confezione: gg/mm/aa  
12 mesi dalla data di produzione a -18°C (\*\*\*\*/\*\*\*\*) vedi data riportata confezione;  
a -12 °C (\*\*) 1 mese;  
a -6 °C (\*) 1 settimana

**Flow Chart Processi**

pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)

**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:** 1071kj - 253kcal | **Grassi:** 3,1g - **di cui saturi:** 0,59g | **Carboidrati:** 46,2g



SCHEDA TECNICA  
BASEPIZZA ALLA PALA  
CON FARINA TIPO "2" - 500g  
Precotta e surgelata

KRS038SING/rev.06  
03/09/2020  
Pag. 2 a 2

- di cui zuccheri: 1,46g | Proteine: 8,5g | Fibre: 3,3g | Sale: 1,3g

<b>Parametri chimico/fisici</b>	Umidità residua %: 30   Attività dell'acqua: 0,936   Acrilammide: 33 microg/Kg
<b>Parametri microbiologici</b>	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)
<b>Sistema di Imballaggio</b>	Confezionato in film trasparente PP-coestruso adatto al contatto con gli alimenti, in un cartone ondulato.
<b>Stabilimento di produzione</b>	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 agaciù, 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	Peso netto del pallet
EUR/EPAL	SCATOLA AMERICANA MM 420X320X200	500 g	5	6	8	48	175 cm	120 Kg