

**Codice articolo** KRS062

**Codice EAN**



**Nome commerciale** BasePizza Rotonda diam. 38

**Denominazione di vendita** BasePizza Rotonda Classica, diametro 38 cm, precotta e surgelata

**Destinazione d'uso** Ristorazione commerciale  
 Non destinato alla vendita diretta

**Claims** Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre) e pre-impasto (biga), lievitati 24 ore prima della lavorazione finale

**Peso netto confezione** 6000g (600g x 10pz)

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero, acqua, 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, 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 merceologiche** pizza tonda con bordo tipo napoletana e alveolatura interna pronunciata, colore dorato

DIA (cm)	38	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 a piacimento. In FORNO VENTILATO: preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. In FORNO STATICO: preriscaldare il forno a 280°C, infornare e cuocere per 6/7 min. 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:** 1145,5 kj - 270 kcal | **Grassi:** 4,9 g - **di cui saturi:** 0,81 g | **Carboidrati:** 47,5g  
- **di cui zuccheri:** 0,97g | **Proteine:** 8,9g, | **Fibre:** 1,4g | **Sale:** 1,5g

**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 sfuso in busta opaca HDPE adatto al contatto con gli alimenti.

**Stabilimento di produzione** Via 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	390 x 390 x 300 cm	6000 g	1 (10 pz x 600g)	6	6	36	195 cm	216 Kg