



Food Service Group

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 13- 06065 - Passignano S/T (PG)
P.IVA 02072060540 - info@foodservicegroup.it - foodservicegroup.it



Codice: 27X27X16

BASE PER PIZZA TRANCIO 27X27 PZ.16

Foto prodotto



Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0" (ingrediente con glutine appartenente all'elenco degli allergeni), acqua, strutto di puro suino, lievito naturale, sale, farina di GRANO maltato (ingrediente con glutine appartenente all'elenco degli allergeni)
Distaccante teglie: olio di semi vari (girasole , SOIA)

Descrizione

Colore: bianco / giallo paglierino Odore e sapore: caratteristico del pane e della pasta per pizza precotta

Dichiarazione nutrizionale	Valori per 100g	Valori per porzione
Grassi Totali	4,33 g	
Grassi saturi	0,79 g	
Energia	288 K/cal 1204 K/j	
Sodio	0,620 g	
Carboidrati totali	54,90 g	
Zuccheri	0,49 g	
Proteine	7,44 g	

Parametri microbiologici

Umidità media	+28 % ± 3
Coliformi fecali	Assente
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Carica batterica	< 1.000.000 ufc/ 1g



Food Service Group

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 13- 06065 - Passignano S/T (PG)

P.IVA 02072060540 - info@foodservicegroup.it - foodservicegroup.it



Ogm

Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedono etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n.1829/2003 e CE n. 1830/2003).

Istruzioni d'uso

Farcire a piacimento dalla parte liscia e cuocere in forno già caldo a 200 - 220 °C per circa 4 / 6 minuti. per un prodotto più morbido cuocere su teglia o carta da forno.

Altre informazioni

Modalità di conservazione	A -18°C . Trasporto a temperatura controllata - 18°C o inferiori.
Dopo lo scongelamento	Non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 h
Shelf life	24 mesi se conservato secondo le corrette modalità
Avvertenze	Consumare previa cottura

Destinazione d'uso

HO.RE.CA	si
----------	----

Dettagli logistici

Numero di unità per confezione	4	Tipologia pallet	Epal
Numero di confezioni per cartone	4	Numero di cartoni per pallet	84
Dimensione (cm)	27 x 27	Spessore unità (mm)	20
Numero totale di unità per pallet	1344	Dimensione totale pallet	80X120X215
Peso	230 g		

Dichiarazione

Per la tracciabilità di prodotto viene applicato un lotto di produzione e vengono monitorati e registrati i lotti di produzione delle materie prime utilizzate di ogni lotto prodotto, viene altresì indicato sul DDT il lotto venduto. Il prodotto viene preparato con ingredienti selezionati con cura, applicando un piano interno di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Il piano di autocontrollo viene conservato presso l'azienda ed è a disposizione per la sua consultazione presso la sede stessa.

Note

Etichetta su ogni confezione. Imballaggio plastico di ogni confezione con film trasparente certificato alimentare. Imballaggio esterno con scatola in cartone ondulato.