

Codice: 55x40x14

BASE PER PIZZA TRANCIO 55x40 PZ. 14

Foto prodotto



**Ingredienti**

Farina di GRANO tenero tipo "0" , acqua, olio extra-vergine di oliva, lievito naturale, sale, farina di GRANO maltato. Distaccante teglia: 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	3,71 g	
Grassi saturi	0,50 g	
Energia	292 K/Cal 1221 k/J	
Sodio	2,35 g	
Carboidrati totali	57,30	
Zuccheri	0,93 g	
Proteine	7,30 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 richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. Ce n.1829/2003 e CE n. 1830/2003).

**Istruzioni d'uso** Scongellare il prodotto. 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 e consumare entro 24 ore.
Shelf life	24 mesi
Avvertenze	Consumare previa cottura.

### Destinazione d'uso

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

### Dettagli logistici

Numero di unità per confezione	14	Tipologia pallet	epal
Numero di confezioni per cartone	1	Numero di cartoni per pallet	28
Dimensione (cm)	55x42	Spessore unità (mm)	20
Numero totale di unità per pallet	392	Dimensione totale pallet	80X120
Peso	690 g		

**Dichiarazione** Per la tracciabilità viene applicato un lotto di produzione e vengono monitorati e registrati i lotti di produzione delle materie prime utilizzate per 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.