

Codice articolo

K523

Codice EAN



Marchio commerciale

MOLINO SPADONI

Descrizione del prodotto

Pizza Margherita soffice con fiocchi di patate,
diametro 24 cm, precotta e surgelata

Peso netto confezione

360g

Claims

Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre)
| Stesa a mano | Olio extravergine di oliva

Destinazione d'uso

Prodotto destinato alla ristorazione commerciale, adatto come sostituto del pasto o per snack e antipasti; idoneo al consumo della popolazione generale compresi gruppi vulnerabili come bambini, anziani e persone immuno-depresse

Ingredienti:

Farina di **GRANO** tenero, condimento al pomodoro (passata di pomodoro 20% (pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico), olio extravergine di oliva, sale, zucchero), mozzarella 19% (**LATTE**, sale, caglio, fermenti lattici), acqua, olio extravergine di oliva, farina e fiocchi di patate 3% (patate, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi, grassi, stabilizzante: pirofosfato acido di sodio, antiossidante: disolfito di sodio (contiene **SOLFITI**), spezie), pasta madre (farina di **GRANO** tenero, acqua), lievito di birra, sale, **LATTE** scremato in polvere, farina di malto d'**ORZO**, farina di malto di **GRANO** tenero.

Indicazioni per soggetti allergici

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

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

focaccia soffice, cotta in teglia, colore dorato, crosta fragrante

DIA (cm)	24	PROF (cm)	4
----------	----	-----------	---

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

Shelf Life secondaria

Il prodotto sigillato e scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 48 ore prima di essere cotto; il prodotto cotto può essere mantenuto nel banco espositore a temperatura ambiente per massimo 24 ore.

Flow Chart Processi

impasto –spezzatura – intagliamento – prima lievitazione – stenditura a mano – farcitura pomodoro – seconda lievitazione - precottura – farcitura mozzarella – cottura - 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, preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per circa 5 min. Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato

Dichiarazione nutrizionale **Energia:** 1333 kJ – 319 kcal | **Grassi:** 17 g - di cui saturi: 5,5 g | **Carboidrati:** 30 g - di cui zuccheri: 4,8 g | **Fibre:** 2,3 g | **Proteine:** 11 g | **Sale:** 1,4 g

Parametri chimico/fisici Umidità residua %: 50 | Attività dell'acqua: 0,975 | Acrilammide: microg/Kg 10 | pH 5,1

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 <1000 UFC/g | Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)

Confezionamento Confezionate in flow-pack con film 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. Giovanni Giolitti 11/X – 48123 Ravenna

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile presenza come contaminante negli ingredienti	Possibile cross-contaminante presente 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	X		
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	390x390x300	360 g	16	6	6	36	195 cm
	Peso film	Peso lordo confezione	Peso cartone	Peso lordo cartone	Peso netto cartone	Peso lordo del pallet	Peso netto del pallet
	5 g	365 g	690 g	6,53	Kg 5,76	235,08	Kg 207,36