

<p>PANERIA</p>	<p>Scheda prodotto:</p> <p><b>MAXI TRANCIO MARGHERITA</b></p> <p>650 g</p> <p>Prodotto da forno, surgelato.</p>	<p>Codice interno articolo: 109107</p> <p>Data: 06/04/2010</p>
----------------	---	--

## 1. DESCRIZIONE PRODOTTO

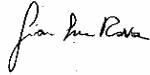

Pizza margherita di forma rettangolare, porzionabile.

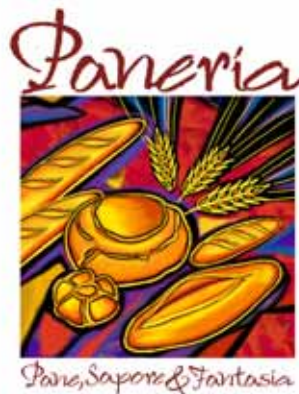


## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### - Aspetto generale

Pizza margherita di forma rettangolare con una farcitura di passata e cubetti di pomodoro, mozzarella e formaggio Edamer. La base è precotta e si presenta soffice e di colore dorato sul bordo e nella parte inferiore.

<p>Preparato da AQ :</p> 	<p>Approvato da RDD :</p> 
--	---



- Colore

Da surgelato: dorata la pasta nel bordo, quasi bianca la farcitura a base di formaggio con caratteristiche aree giallo-brune dovute alla cottura che copre il rosso del pomodoro.

Dopo riscaldamento: tipico della pizza. Assenza assoluta di odori e sapori estranei o sgradevoli.

- Odore/Sapore

Da surgelato: tenui e gradevoli, tipici del prodotto surgelato.

Dopo riscaldamento: sprigiona i profumi del pomodoro e dell'origano.

- Consistenza

Dopo cottura: il prodotto si presenta morbido sotto la farcitura e tendente al croccante ma non duro nel bordo.

### 3. INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", polpa e passata di pomodoro (30%), acqua, mozzarella (8%), formaggio Edamer (8%), strutto, olio di semi di girasole, olio di oliva, lievito, sale, estratto di malto, zucchero, farina di cereali maltati, origano, aromi.

Prodotto in uno Stabilimento dove si utilizzano: Soia e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati.

*Contiene glutine e prodotti a base di latte.*

### 4. SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE

Scongela a temperatura ambiente per circa 15 minuti e cuocere nel forno caldo a 230° C per circa 8 minuti.

### 5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Per 100 g di prodotto

Carboidrati	42.1	g
Proteine	10	g
Grassi	9.9	g
Energia	306	kcal
	1289	kJ

Preparato da AQ :

Approvato da RDD :



## 6. DESCRIZIONE IMBALLO

Flow pack in materiale plastico neutro per alimenti

N° pezzi per cartone:	8
Dimensioni cartone (mm) (lunghezza-larghezza-altezza):	440-295-258
Peso netto del prodotto nel cartone:	5200 g
Tipo bancale:	EPAL
N° cartoni per bancale:	48
N° strati:	8
N° cartoni per strato	6
Altezza pallet (mm)	2214

## 7. PESI, DIMENSIONI, TOLLERANZE

Peso netto u.v.:	5200 g
N° pezzi/u.v.:	8
Dimensioni pezzo:	280 x 350 x 25-30 mm indicativo
Peso/pezzo:	650 ± 20 g indicativo

## 8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

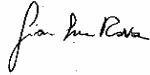
	Max	Metodo
Conta mesofila totale	5x10 <sup>6</sup> UFC/g	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi totali	3x10 <sup>3</sup> UFC/g	FDA -BAM - 4/95
Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup> UFC/g	FDA -BAM - 4/95

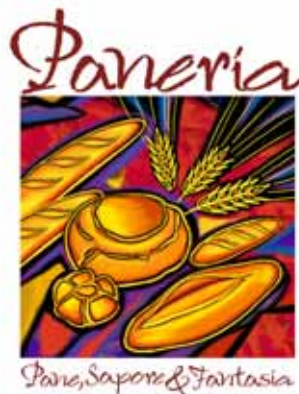
## 9. TMC (Termine minimo di conservazione)

*TMC = 12 mesi dalla data di produzione, se conservato a -18° C.*

## 10. MODALITA' DI CONSERVAZIONE DELL' ALIMENTO SURGELATO

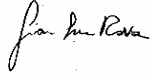

*Da consumarsi preferibilmente entro la data riportata sulla confezione, se conservato a -18° C.  
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore dallo scongelamento.*

Preparato da AQ : 	Approvato da RDD : 
--	---



**11. ALLERGENI**

Lista di allergeni secondo l'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE e Direttiva 2006/142/CE	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce nel prodotto finito come cross contamination	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova		X		
Pesce e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte (compreso lattosio) e prodotti a base di latte	X			
Frutta a guscio e prodotti derivati		X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X		
Lupino e derivati del lupino		X		
Molluschi e derivati dei molluschi		X		

Preparato da AQ : 	Approvato da RDD : 
--	---