

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g	
ST PF 49123 Rev. 6 del 14/09/2018		Pag. 1 di 4

TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g

Codice prodotto:	49123	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato	
Descrizione:	Trancio pizza margherita	
Colore:	Tipico di trancio margherita con pomodoro e formaggi in superficie	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, mozzarella 23,2% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), passata di pomodoro (17,1%), polpa di pomodoro a cubetti 6,8%, Olio di oliva, strutto, lievito, sale, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto (ORZO), origano.	
Avvertenze:	Può contenere tracce di soia, semi di sesamo e loro derivati. Da consumarsi previa cottura.	
Peso singolo pezzo g:	580 +/- 15 g	
Dimensioni prodotto mm:	320 x 280 +/-15 mm	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** 0 *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
	Nel frigorifero	24 ore
	Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.	
Trasporto:	- 18° C	
Suggerimenti per la preparazione:	Non scongelare la pizza. Cuocere in forno caldo a 180°C per 8-10 minuti e servirla calda. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.	

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (FRUMENTO, ORZO)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),	X			
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		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/litro in termini di SO ₂ totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g	
ST PF 49123 Rev. 6 del 14/09/2018		Pag. 3 di 4

Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	n°8 confezioni da 580 g/cadauna, in materiale plastico stampato, idoneo al contatto con alimenti, per cartone
Numero pezzi per confezione:	1
Codice EAN confezione se unità di vendita:	8001996802717
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	350 x 295 x 260
Peso cartone kg:	4,640 kg (netto); 4,980 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996707555

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	7
Numero cartoni per pallet:	56
Peso netto del pallet kg:	259,84
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1970
Codice EAN bancale:	8001996707555
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	$\leq 5 \times 10^6$
Enterobatteri totali cfu/g	≤ 3.000
Escherichia coli cfu/g	< 100
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤ 100
Muffe cfu/g	≤ 3.000
Lieviti cfu/g	≤ 5.000
Salmonelle spp. in 25 g	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25g

Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	981
Valore energetico medio kcal/100 g	234
Grassi g/100g	8.5
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	4.2
Carboidrati g/100g	28
Di cui zuccheri g/100 g	2.5
Proteine g/100 g	10
Sale g/100 g (NaCl)	1.4