



PANIFICIO VILLA S.r.l. VIA TAZIO NUVOLARI N.60
47843 MISANO ADR. (RN) C.F./P.IVA: 03231990403
TEL. 0541614644 – e-mail: info@panificiovilla.it

IO05PRO8
REV.3
04/10/2023

“PIZZACCIA”
TONDA CLASSICA 28 CM
COD: FRT2361

pizz **Accia**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto da forno

Tecnologia: Precotto

Specifiche prodotto		Prodotto da forno surgelato.
Peso (gr) prodotto venduto	250 *	Focaccia Romana Bianca Tonda
Diametro (cm)	28 *	<i>* Prodotto artigianale schiacciato a mano, peso e dimensioni potrebbero variare di +/- 5%</i>

GTIN/EAN prodotto: 8434393008176

Pallettizzazione

Cartoni / Strato	8
Strati / Bancale	6
Cartoni / Bancale	48
Unita / Bancale	672
Peso netto bancale (kg)	168
Peso lordo bancale incluso (kg)	201

Imballaggio

Unita / Cartone	14
Dim. cartone in cm L x l x h	40x30x30
Peso netto del cartone (kg)	3,5
Peso lordo del cartone (kg)	4

Termine Minimo di Conservazione 12 mesi

Altezza, bancale incluso (cm)	195
Dimensione bancale	80x120

Punti di differenziazione

Prodotto da forno precotto surgelato

INGREDIENTI:

Farina di **grano** tenero tipo “0”, acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito naturale essiccato di **frumento**: (acqua, farina di **frumento** tenero), farina di **frumento** maltato, acido ascorbico, enzimi; lievito.

Caratteristiche

- Prodotto adatto ad una dieta vegetariana
- Senza coloranti e aromi artificiali
- Non contiene carne suina
- Senza materie grasse idrogenate
- Senza alcool
- No OGM

CONSERVAZIONE:

Conservare a -18°C

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

ISTRUZIONI D'USO

Si consiglia di scongelare completamente il prodotto a temperatura ambiente.

Infornare il prodotto a 280°C e cuocere per circa 3-4 minuti in forno statico oppure a 220°C per circa 5 minuti in forno ventilato. Le modalità di doratura possono variare in funzione del tipo di forno utilizzato.

ALLERGENI E TRACCE:

Allergeni presenti: Frumento

Il prodotto potrebbe contenere tracce di allergeni da contaminazioni crociate dovute a lavorazioni effettuate in momenti diversi ma in ambienti promiscui.

Può contenere: Frutta a guscio: Latte, Sesamo, Senape, Soia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE Bianco dorato, con bollatura in superficie bruna

ODORE: Delicato, tipico, marcato sentore di olio extra vergine d'oliva

SAPORE: Caratteristico dei prodotti cotti su pietra e gradevole, retrogusto di olio extravergine d'oliva

CONSISTENZA: Alta e ariosa, le numerose bolle in superficie la rendono croccante fuori e morbida dentro

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 Gr di PRODOTTO PRECOTTO .

PARAMETRO	U.M.	VALORE	NOTE
Valore energetico	KJ Kcal	985 233	
Grassi: di cui saturi	gr.	2,9 0,5	
Carboidrati di cui zuccheri	gr.	42 0,9	
Fibre alimentari	gr.	1,8	
Proteine	gr.	8,8	
Sale	gr.	1,9	

CONTROLLI E PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	Metodo	VALORE di soddisfacimento	NOTE
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	$\leq 10^5$ ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1	≤ 100 ufc/g	
Batteri lattici	ISO 15214	< 100 CBT/BATTERI LATTICI	
Coliformi totali	ISO 4832	≤ 100 ufc/g	
Bacillus cereus presuntivo	ISO 7932	≤ 100 ufc/g	
Muffe e lieviti	NFV08-059	≤ 1000 ufc/g	
Salmonella spp.	AFNOR BRD 07/11-12/05	Assente in 25gr	
Listeria monocytogenes	Afnor BRD 07/05-09/01	Assente in 25gr	
E. coli	ISO 16649-2	≤ 10 ufc/g	
pH	PRT.PGBT.215 Rev.08 2018	< 6,7	
Numero di perossidi	PRT.PGBT.211 Rev. 02 2015	< 20	
Acrilammide	Reg 2158/17	<300 microgr/kg	