

# SCHEMA TECNICA

**PIZZA MARGHERITA 30X40 980G SC.5PZ.**

**IVA 10%**



## PRINCIPALE

<b>Codice Prodotto</b>	SCFP364
<b>Codice EAN\GTIN</b>	8058180452128
<b>Denominazione di Vendita</b>	PRODOTTO DA FORNO-PIZZA PARZIALMENTE COTTA E SURGELATA
<b>Denominazione Commerciale</b>	PIZZA MARGHERITA 30X40
<b>Paese di Origine</b>	ITALIA
<b>Vita commerciale del Prodotto</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione
<b>Ingredienti</b>	farina di GRANO tenero tipo "0", mozzarella : (LATTE vaccino pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici) [27 % ], polpa di pomodoro, acqua, semola rimacinata di GRANO duro, olio di semi di girasole, sale, (lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0" , lievito naturale), zucchero, origano, pepe nero.



## CARATTERISTICHE

<b>Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso</b>	Prodotto destinato ad uso professionale. Destinazione d'uso: Prodotto parzialmente cotto surgelato conservare a -18°C. Modalità di cottura: -Per forno Professionale (rotativo) ventilato <u>preriscaldato</u> : 1. Decongelare per 30 minuti a temperatura ambiente (20/22°C) e infornare a 220/240°C per circa 8/9 minuti (vapore 6/9 secondi N.B. il vapore rende la mozzarella filante)  2. Infornare direttamente dal freezer a 220/240°C per 9/10 minuti (vapore 6/9 secondi N.B. il vapore rende la mozzarella filante) Consigli: confezionare con la raccomandazione di riscaldare il prodotto prima di consumarlo Non ricongelare, consumare entro 24 ore. N.B. Le cotture sono state effettuate con forno rotativo "MONDIAL FORNI" a temperatura nominale di 240°C (visualizzato sul display); le temperature possono differire a seconda del forno, di conseguenza può variare il valore nominale (visualizzato sul display) ma non i tempi di cottura.
---	---

**Calo Peso dopo la cottura (%)** 8,00 (+/- 3%)

**Parametri chimici** Valori conformi al Reg. UE 915/2023 e succ. modifiche

<b>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto</b>	Energia	1111 kj
	Calorie	264 kcal
	Grassi	9,4 g
	di cui saturi	5,1 g
	Carboidrati	32 g
	di cui zuccheri	1,8 g
	Fibre	1,6 g
	Proteine	12,2 g
	Sale	1,7 g

### Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409 - e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it - Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

# SCHEMA TECNICA

**PIZZA MARGHERITA 30X40 980G SC.5PZ.**

**IVA 10%**



**Allergeni e allergeni potenziali** Cereali contenenti glutine , Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).  
Uova, Arachidi, Soia, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO<sub>2</sub>, Senape.

**Stabilimento di produzione e confezionamento:**

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it

# SCHEMA TECNICA

**PIZZA MARGHERITA 30X40 980G SC.5PZ.**

**IVA 10%**



## CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA: HDPE

PESO BUSTA: 22g

PESO CARTONE: 300g

MISURE CARTONE: 400x300x210

PESO NETTO CARTONE(kg): 4,9

PESO LORDO CARTONE(kg): 5,222

PESO AL PEZZO(g): 980 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 5

CARTONI PER STRATO: 8

STRATI PER PALLET: 9

CARTONI PER PALLET: 72

ALTEZZA PALLET mm: 2040

### Stabilimento di produzione e confezionamento:

IL PANIFICIO DI CAMILLO SRL- Via Euclide 8 - Forlì (FC)

Tel.: 0543 703707 Fax: 0543 701095 - P.Iva IT04035730409- e-mail: info@ilpanificiodicamillo.it- Sito: www.ilpanificiodicamillo.it