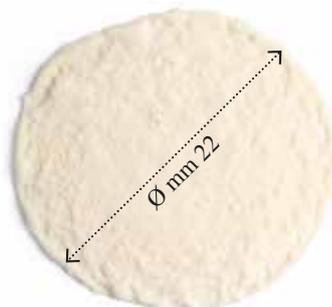


SCHEDA TECNICA - BASE PIZZETTA Ø 22 cm

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO (come appare nella confezione)	Base Pizza
FORMATO	Rotondo, diametro: 22 cm
CODICE INTERNO	109
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito madre, fecola di patate, sale, olio extravergine di oliva, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio).

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)**

CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	Max 10.000 UFC/g
ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	Max 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 UFC/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 UFC/g
MUFFE	Max 100 UFC/g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

UMIDITA'	Max 36%
AW (attività dell'acqua)	Max 0,90
ACIDITÀ (ml NaOH 0,1 N/100 g)	Max 4
PRESENZA DI GRANO TENERO	Max 3%

CONTAMINANTI

ANTIPARASSITARI	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
OCRATOSSINA A	Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
DEOSSINIVALENOLO	Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
METALLI PESANTI (cadmio e piombo)	Cadmio: max 0,2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Piombo: max 0,2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti)	Assenti in 50 g
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)
ALLERGENI	Prodotto contenente glutine, soia (Reg. UE 1169/20116). Non adatto a soggetti celiaci.
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
MATERIE PRIME UTILIZZATE	Semola rimacinata di grano duro: UE e Extra UE Lievito madre: UE Fecola di patate: UE Sale: area Mediterranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE Lecitina di soia: UE

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal 305 / KJ 1294
CARBOIDRATI	59 g
DI CUI ZUCCHERI	0
PROTEINE	11 g
GRASSI	2 g
DI CUI SATURI	0.3 g
FIBRE	3.7 g
SALE	2.3 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

ASPETTO	Tipico di una base pizza
SAPORE	Gradevole
ODORE	Gradevole
TENUTA DELLA COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C per il prodotto fresco e a temperatura di -20°C ± 2°C per il prodotto surgelato.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata; Prodotto surgelato: termosigillato;
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 60 giorni; Prodotto surgelato: 12 mesi;
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco -20°C per il prodotto surgelato)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto, riscaldare in forno a 320°C per circa 3 minuti.

UNITA' CONSUMATORE

TIPO CONFEZIONE	Sacchetto in polipropilene termosaldato, film trasparente (PET, PE - EVOH)
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g.
PESO CONFEZIONE DA 4 PEZZI	Peso netto: 500 g Peso lordo: 524 g Peso tara: 24 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	35 x 30 cm

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 18.5 cm Larghezza: 27.5 cm Profondità: 27.5 cm
CONTENUTO IN PEZZI	24

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 120 Pezzi per strato: 12 Numero strati: 10