



Fornai da Sempre

SCHEDA TECNICA – BASE PIZZA 460 gr

NOME COMMERCIALE	Base Pizza 460 gr	
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto da Forno precotto e confezionato in Atp	
CODICE EAN	8008891000583	
CODICE INTERNO	225	
INGREDIENTI	 Semola Rimacinata di GRANO duro, acqua, sale, lievito, conservante: sorbato di potassio, olio extravergine di oliva.  Semolina flour of Durum wheat, water, salt, yeast, preservative: potassium sorbate, extra virgin olive oil.	
PARAMETRI DIMENSIONALI	REQUISITI CHIMICO-FISICI	
FORMA	Rotonda	UMIDITA' Max 36%
DIMENSIONE	Diametro 32cm	AW Max 0,90
PESO NETTO UMIDITA'	230g	ACIDITA' Max 4
PARAMETRI ORGANOLETTICI		
GUSTO	Tipico, deciso della semola rimacinata fagli di grano duro	
ODORE	Odore Aromatico derivato dall'utilizzo di semola rimacinata di grano duro	
CONSISTENZA	Soffice e alveolata	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO	Valore Energetico	Kjoule 1057 Kcal 249

	Grassi	1.2g
	Di cui saturi	0,2g
	Carboidrati	48.9g
	Di cui zuccheri	0.5g
	Fibre	2g
	Proteine	9.8g
	Sale	1,50 g
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai seguenti allergeni.	
ALLERGENI	Il prodotto contiene glutine, può contenere tracce di soia e senape (Reg. CE No 1169/2011); non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia e senape.	
SHELF LIFE	Se il prodotto viene acquistato fresco deve essere consumato entro 65 giorni e conservato a temperatura compresa tra 0°C e 4°C. Se il prodotto viene acquistato surgelato deve essere consumato entro 12 mesi e conservato nel congelatore: a -18°C: vedi data consigliata sulla confezione a -12°C: 1 mese a -6°C: 1 settimana a nello scomparto del ghiaccio (- 3°C): 3 giorni	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	Prodotto Fresco: Condire a piacimento e cuocere in forno preriscaldato: a FORNO PROFESSIONALE: 320/350°C per 3-4 minuti a FORNO DOMESTICO: 220/250°C per 7-8 minuti Dall'apertura della confezione consumare il prodotto entro 4 giorni e conservare in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Prodotto Surgelato: Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 15 minuti, condire a piacimento e cuocere in forno preriscaldato: a FORNO PROFESSIONALE: 320/350°C per 3-4 minuti a FORNO DOMESTICO: 220/250°C per 7-8 minuti una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero e consumato entro 4 giorni, previa cottura.	

CONFEZIONAMENTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione dei soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni	
SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO		
Tipo di imballo primario	Sacchetto	film
Composizione materiale	PA-LDPE	PA-EVOH-PE_PET-PEE-VOH
Peso medio	29g	29g
Misure esterne (cm)	39x45	40x40
Tipo di chiusura	Termosigillatura	Termosigillatura
SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO		
Tipo di imballo primario	Cartone ondulato	
Composizione materiale	Cartone	
Peso medio	540g	
Misure esterne (cm)	35x35x19	
Tipo di chiusura	Nastro adesivo	
DATI LOGICI		
N.pezzi per confezione	2	
Peso netto (Unità in grammi)	230g	
Peso netto confezione	460g	
Peso imballo primario	29g	
Peso lordo confezione	490g	
N. confezioni per cartone	10	
Peso cartone	540g	
Peso lordo cartone	5.35	
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg.CE No 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (prodotto fresco: temperatura compresa tra 0° C e +4°C; prodotto surgelato: temperatura compresa tra -18° C e -20°C)	
MODALITA' DI SMALTIMENTO CONFEZIONE:	busta 07 other plastica raccolta differenziata PLASTICA verificare disposizioni del comune di appartenenza	