

IMMAGINE



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

COD. PRODOTTO	67
DENOMINAZIONE PRODOTTO	PIZZETTA SFOGLIA ROSSA
CONDIZIONI FISICHE	SURGELATO PRONTA COTTURA
CODICE EAN	8032804769922
UNITÀ DI VENDITA	CARTONE
PESO PER UNITÀ DI VENDITA	1 CARTONE • KG 3
DESCRIZIONE CARTONE	Cassa americana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di polietilene per alimenti contenente il prodotto sfuso.

INGREDIENTI

Impasto: Margarina vegetale di palma e girasole (grasso vegetale: palma; acqua; olio vegetale: girasole; sale; emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471); aromi; correttori di acidità: acido citrico (E 330)); FARINA di FRUMENTO; sale.

Farcitura 30%: polpa fine di pomodoro (pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico); olio di semi di girasole e vinaccioli d'uva (Olio raffinato di girasole, olio raffinato di vinaccioli d'uva, antischiUMA E900); addensante (amido di mais); sale.

Contiene: GLUTINE

Prodotte in uno stabilimento che utilizza anche i seguenti ingredienti: LATTE, UOVO, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLA, PISTACCHIO), SOIA.



ASPETTO FISICO PER 1 PZ

PESO	28 GR (+/- 2 GR)
DIAMETRO	8 cm (+/- 1 CM)
LARGHEZZA	
ALTEZZA	

ISTRUZIONI D'USO

CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE	CONSERVARE A MENO 18° • NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO
SCADENZA DALLA PRODUZIONE	360 GIORNI
COTTURA	18/20' – FORNO PRESISCALDATO 180°
CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE DOPO COTTURA	A T° AMBIENTE (23°C) AL MASSIMO PER 12 ORE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR

Valore energetico 1778 KJ / 429 Kcal - Grassi 36 g (di cui acidi grassi saturi 24 g) – Carboidrati 22 g (di cui zuccheri 1,2 g) – Fibra 1 g – Proteine 3,6 g – Sale 1,1 g.

IMBALLO

Imballo primario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Diametro	Pezzi
SACCHETTO	SACCHETTO IN POLIETILENE PER ALIMENTI	20 gr	50 cm	24 cm	75 cm	-	1 x 3 KG

Imballo secondario

Descrizione	Materiale	Peso	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Diametro	Pezzi
CARTONE	CARTONE ONDULATO	320 gr	38,5 cm	24,5 cm	11 cm	-	1 X 3 kg

ALLERGENI

TIPOLOGIA DI ALLERGENE	Come ingrediente della Ricetta	Non come ingrediente ma presente nello stesso sito produttivo	Possibile Cross Contaminazione nel prodotto
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia		X	
Lupini e prodotti a base di lupini			
Frutta a guscio e prodotti derivati		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			X
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

Note: Sono state ragionevolmente attuate le possibili precauzioni al fine prevenire cross-contaminazione nelle materie prime utilizzate e nel processo produttivo. Nonostante ciò non si garantisce l'assoluta assenza.

PALLETTIZZAZIONE

Pallet	Euro pallet (120x80)		
Peso netto unità	3 kg	Udv per strato	9
Peso lordo unità	3,34 kg	Strati per pallet	15
Altezza totale pallet (compreso legno)	180 cm	Udv per pallet	135

VALORI MICROBIOLOGICI

Conta totale Total plate count	<100000 ufc/g
Stafilococchi coag. positivi	<10 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<1000 ufc/g
Muffe (Moulds)	<1000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /25g
Contaminanti	
Contaminanti chimici:	Assenti, in conformità ai regolamenti comunitari specifici.
Chemical contamination:	<i>Absent, in compliance with specific EU Regulations.</i>
Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:
Insetti (vivi o morti)	<i>Insects (dead or alive): Assenti Absent</i>
Roditori, uccelli, altri animali e parti	<i>Rodents, birds, other animals or pieces: Assenti Absent</i>
Capelli umani o peli di animali	<i>Human hairs or animal coat: Assenti Absent</i>
Corpi metallici e non metallici	<i>Metal or non-metal parts: Assenti Absent</i>

DICHIARAZIONE DI ASSENZA OGM

Si dichiara che i prodotti forniti non contengono organismi geneticamente modificati e non sono stati ottenuti da colture geneticamente modificate. I nostri prodotti sono conformi alle norme (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003 e per questo non necessitano di ulteriore etichettatura.

DICHIARAZIONE

Si dichiara che il prodotto è conforme alla normativa alimentare nazionale e/o europea applicabile. Le informazioni sono aggiornate e corrette al meglio delle nostre conoscenze.