



## Food Service Group

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 13- 06065 - Passignano S/T (PG)

P.IVA 02072060540 - info@foodservicegroup.it - foodservicegroup.it



Codice: 27x40x16

### BASE PER PIZZA AL TAGLIO

Foto prodotto



#### Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0" ( contiene allergeni: glutine) , acqua , olio di girasole, lievito di birra, sale, farina di GRANO maltato , olio di SOIA. Può contenere tracce di SENAPE.

#### Descrizione

Colore: bianco / giallo paglierino Odore e sapore: caratteristico del pane e della pasta per pizza precotta

Dichiarazione nutrizionale	Valori per 100g	Valori per porzione
Grassi Totali	4,33 g	
Grassi saturi	0,79 g	
Energia	288 K/cal 1204 K/j	
Sodio	0,620 g	
Carboidrati totali	54,90 g	
Zuccheri	0,49 g	
Proteine	7,44 g	

#### Parametri microbiologici

Umidità media	+28 % ± 3
Escherichia coli	Assente
Salmonella spp	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Carica batterica	< 1.000.000 ufc/ 1g



## Food Service Group

Via Maestri del Lavoro d'Italia, 13- 06065 - Passignano S/T (PG)

P.IVA 02072060540 - info@foodservicegroup.it - foodservicegroup.it



### Ogm

Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedono etichettatura supplementare ( in accordo con i Reg. CE n.1829/2003 e CE n. 1830/2003).

### Istruzioni d'uso

Togliere la pizza dalla confezione e lasciare scongelare per almeno 30 min.  
Farcire a piacimento dalla parte liscia e cuocere in forno già caldo a 200 - 220 °C per circa 4 / 6 minuti. per un prodotto più morbido cuocere su teglia o carta da forno.

### Altre informazioni

Modalità di conservazione	A -18°C . Trasporto a temperatura controllata - 18°C o inferiori.
Dopo lo scongelamento	Non ricongelare il prodotto e consumare entro 24 h
Shelf life	24 mesi se conservato secondo le corrette modalità
Avvertenze	Consumare previa cottura

### Destinazione d'uso

HO.RE.CA	si
----------	----

### Dettagli logistici

Numero di unità per confezione	1	Tipologia pallet	Epal
Numero di confezioni per cartone	9	Numero di cartoni per pallet	56
Dimensione	28 x 42 cm	Numero totale di unità per pallet	504
Spessore unità	20 mm	Dimensione totale pallet	120x80x210
Peso Pezzo	345 g		
Dimensione cartone	44,5x29x28,5 cm	Peso imballo Interno	45 g
Strati per pallet	7	Peso cartone vuoto	350 g
Cartoni per strato	8	Peso lordo cartone	3500 g
Peso netto cartone	3105 g	Peso lordo Bancale	211 Kg

### Dichiarazione

Per la tracciabilità di prodotto viene applicato un lotto di produzione e vengono monitorati e registrati i lotti di produzione delle materie prime utilizzate per ogni lotto prodotto, viene altresì indicato sul DDT il lotto venduto. Il prodotto viene preparato con ingredienti selezionati con cura, applicando un piano interno di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Il piano di autocontrollo viene conservato presso azienda ed è a disposizione per la sua consultazione, presso la sede stessa.

### Note

Etichetta su ogni confezione. Imballaggio plastico di ogni confezione con film trasparente certificato alimentare. Imballaggio esterno con scatola in cartone ondulato.