

| | | |
|---|--|------------------|
|  |  | Codice: 800502 |
| | | Data: 18/04/2024 |
| | | Rev. 09 |

PIZZETTE ROSMARINO 100g

| | |
|---------------|---|
| Denominazione | Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato |
| Ingredienti | Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, lievito di birra), rosmarino 7%, margarina vegetale (oli e grassi vegetali [80%] (palma, cocco, SOIA, girasole, colza), acqua, emulsionanti (E471, E322 lecitina di SOIA), conservante (E202), correttore di acidità (E330), aromi, colorante (betacarotene)), olio extravergine d'oliva, fiocco di patate, estratto di malto d'ORZO (malto d'ORZO, acqua), zucchero, sale, lievito di birra. |
| Allergeni | Può contenere: UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO, SENAPE. |

| CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO | |
|------------------------------|---------------------------|
| Dimensioni | Diametro: 15 cm \pm 10% |
| Peso singolo pezzo | 100g \pm 5% |

| ALLERGENI Reg. (UE)1169/2011 | | |
|--|-----------------------|-------------------------------|
| Presenti nello stabilimento | Presenti nel prodotto | Possibile cross contamination |
| 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 | |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | X |
| Frutta a guscio | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | |
| Senape e prodotti a base di senape | | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | |

| DATI LOGISTICI | |
|------------------------|----------------------|
| EAN CARTONE | 8003949805028 |
| Dimensioni pallet | 120X80Xh.tot.199 cm |
| Dimensioni cartone | 40x29xH30,7 cm |
| Composizione pallet | 6 strati x 8 cartoni |
| Cartoni pallet | 48 |
| Peso netto cartone | 3 kg |
| n. pezzi cartone circa | 30 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
|---------------------------------|-------------------|
| Carica mesofila totale | < 1.000.000 ufc/g |
| Escherichia coli | < 100 ufc/g |
| Stafilococchi coag. + | < 100 ufc/g |
| Bacillus cereus | < 100 ufc/g |
| Salmonella spp. | Assente/25g |
| Listeria monocytogenes | Assente/25g |
| Muffe e lieviti | < 1000 ufc/g |

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g) | |
|---|--------------------|
| Energia | 288 kcal / 1208 kJ |
| grassi | 11,8 g |
| di cui acidi grassi saturi | 1,9 g |
| carboidrati | 38,9 g |
| di cui zuccheri | 1,4 g |
| fibre | 1,3 g |
| proteine | 5,8 g |
| sale | 3,2 g |

| CARATTERISTICHE GENERALI | |
|---------------------------------|---|
| Confezione | Imballo primario: sacchetto in polietilene per alimenti (plastico HD-PE 02); imballo secondario: cartone (cartone ondulato PAP20), etichetta (carta PAP22), nastro adesivo (plastico PP 05) |
| Shelf life | 18 mesi dalla data di produzione |
| Mantenimento | Conservare il prodotto a -18°C entro il termine minimo di conservazione. Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumarlo entro 24 ore dallo scongelamento. |
| Istruzioni di cottura | Cuocere il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180°C-190°C per circa 5 minuti. Oppure lasciare decongelare a temperatura ambiente per circa 60 minuti. |

| DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ | |
|------------------------------------|---|
| H.A.C.C.P | Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004. |
| O.G.M. | Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM |
| IRRADIAZIONI | Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. |
| CONTAMINANTI | Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. |
| PACKAGING | I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti. |
| ETICHETTATURA | L'etichettatura del prodotto è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 e ss. mm. e ii |