

SERGI S.R.L.

Strada Comunale Paduligne - Z.I.
73040 Specchia (LE)
Cod. Fisc. E P.IVA: 05204250756

BASE PER PIZZA AL TAGLIO X 7



Descrizione del prodotto:	Impasto base lievitata per pizza al trancio (formato rettangolare).		
Elenco ingredienti:	FARINA DI GRANO TIPO 00, ACQUA, STRUTTO, UOVA, LATTE IN POLVERE, SALE, LIEVITO, ZUCCHERO.		
Metodo di conservazione:	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura fra -22°C e -18°C. Non ricongelare il prodotto.		
Shelf Life:	Il prodotto se conservato nella temperatura su indicata ha una shelf life di 12 mesi dalla data di produzione come indicato in etichetta sul cartone di vendita.		
Preparazione e cottura:	Mettere in frigo un'ora prima della cottura, condire con ingredienti a piacere e cuocere a 250°C per 13 minuti circa in forno già caldo.		
Peso prodotto:	La base per pizza al taglio ha un peso di 1,8 kg caduna (+/- 5 gr)		Peso lordo
Confezionamento e pallettizzazione:	Dimensione cartone in cm	(LxPxH) 39 x 57 x 35	
	Pezzi per cartone	7	
	Cartoni per strato	4	
	Strati per pallet	10	
	Cartoni per pallet	40	12,600 kg

Valori medi nutrizionali

	Per 100 gr	Per 1 Base Per Pizza Al Taglio (1,8 kg)
VALORE ENERGETICO	1114 kJ/265 kcal	20052 kJ/4770 kcal
GRASSI	9,1 g	163,8 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	3,4 g	61,2 g
CARBOIDRATI	38,7 g	696,6 g
di cui ZUCCHERI	2,6 g	46,8 g
PROTEINE	7 g	126 g
SALE	2,7 g	48,6 g

Allergeni

- Cereali
- Latte

Imballaggio

Il prodotto è contenuto in una busta di plastica certificata, MOCA, per uso alimentare come da scheda tecnica rilasciata dalla ditta fornitrice ed è contenuto a sua volta in un cartone.

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Impasto base lievitata per pizza al trancio (formato rettangolare).
Odore	Tipico dei prodotti lievitati da forno crudi.
Colore	Leggermente dorato uniforme.
Sapore	Acidulo e salato, tipico dei prodotti lievitati da forno crudi.
Caratteristiche microbiologiche	
Cmt	< 10 ⁴ ufc/g
Coliformi totali	< 10 ³ ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
S.aureas	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
L.monocytogenes	Assente/25g
Lieviti	< 10 ³ ufc/g
Muffe	< 10 ³ ufc/g

Dati contabili e amministrativi	
Aliquota iva	10%
Codice Intrastat	19.05
ean	
L'azienda opera secondo un proprio piano HACCP, e garantisce la sicurezza dei propri prodotti in conformità al regolamento 852/2004 ed il rispetto degli oneri di tracciabilità del regolamento 178/2002.	