

SERGI S.R.L.

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

BASE PER PIZZA X 40



Descrizione del prodotto:	Impasto base per pizza (formato sferico).		
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 il prodotto 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 ha un peso di 150 gr caduna (+/- 5 gr)		Peso lordo
Confezionamento e pallettizzazione:	Dimensione cartone in cm	(LxPxH) 40 x 30 x 16	
	Pezzi per cartone	40	
	Cartoni per strato	8	
	Strati per pallet	10	
	Cartoni per pallet	80	
			6,000 Kg

Valori medi nutrizionali		
	Per 100 Gr	Per 1 Base Per Pizza (150 Gr)
VALORE ENERGETICO	1114kJ/265kcal	1671kJ/397kcal
GRASSI	9,1 g	13,5 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	3,4 g	5,1 g
CARBOIDRATI	38,7 g	58,6 g
di cui ZUCCHERI	2,6 g	3 g
PROTEINE	7 g	10,4 g
SALE	2,7 g	4 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 per pizza (formato sferico).
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 25/g
L.monocytogenes	Assente 25/g
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.	