

**Codice articolo** PP001  
**Codice EAN** 8002213006987  
**Nome commerciale** Impasto surgelato per pizza senza glutine - professionale  
**Denominazione di vendita** Impasto surgelato senza glutine  
**Peso netto confezione** 2,5kg (250g x 10pz)



**Ingredienti** Amido mais, acqua, destrosio, farina di grano saraceno, farina di mais, amido di riso, olio extravergine d'oliva, proteine di lupino, proteine del latte; lievito di birra, addensanti: Idrossipropilmetilcellulosa (E464), gomma di xanthano (E415), sale, pasta acida di riso essiccata.

**Allergeni** Prodotto specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Può contenere tracce di **soia** e **sesamo**.

**Caratteristiche Organolettiche**  
*Colore* bianco crema  
*Odore* neutro  
*Sapore* neutro  
*Consistenza* congelato

**Parametri microbiologici**  
*C.B.T.* <100.000 ufc/g  
*Muffe e Lieviti* <5.000 ufc/g  
*Coliformi tot.* < 1000 ufc/g  
*Salmonella* assente in 25g

**Tabella Nutrizionale**

| <b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b><br><i>(ottenuti per calcolo)</i> |                   |
|--|-------------------|
| Valore energetico  | 1004 kJ /240 kcal |
| Grassi/ di cui saturi  | 4,2 g /3,5 g      |
| Carboidrati/ di cui zuccheri   | 52,9 g/4,8 g      |
| Sale   | 0,9 g             |
| Fibre  | 0,8 g             |
| Proteine   | 3,4 g             |

**Imballaggio** Sacchetto di film coestruso a doppio strato di polietilene idoneo al contatto con gli alimenti, chiusi con una banda in plastica e metallo.

**Indicazioni per lo smaltimento** Confezione in plastica riciclabile; banda di chiusura in plastica e metallo, non riciclabile.

**Modalità di conservazione** Prodotto surgelato, conservare in congelatore.  
(\*\*\*\*) o (\*\*\*) -18°C vedere la data indicata sull'imballaggio  
(\*\*) -10° C un mese  
(\*) -5° C una settimana  
Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato (+4/+6°C). Conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore.

**Modalità di utilizzo** Da consumare previa cottura

**Scongelamento a temperatura ambiente** Scongelare le palline in cassetta (avvolgendole con pellicola estensibile) a temperatura ambiente (+22/25°C) per circa 3 ore e far lievitare per 1 ora. Successivamente togliere la pellicola e lavorare l'impasto su carta da forno aiutandosi con Staccapizza senza glutine Spadoni e stendere delicatamente a mano o con l'aiuto matterello. Per una migliore resa lasciare lievitare nuovamente per circa 90 minuti la base pizza stesa prima di infornare a 320°C ( in forno dedicato) per 3-4 minuti.

**Scongelamento in frigorifero** Scongelare le palline in cassetta (avvolgendole con pellicola estensibile) in frigorifero (+4°C) per 24 ore, far riposare per 1 ora a temperatura ambiente (+22/25°C) e far lievitare per 1 ora. Successivamente togliere la pellicola e lavorare l'impasto su carta da forno con Staccapizza senza glutine Spadoni e stendere delicatamente a mano o con l'aiuto matterello per una migliore resa lasciare lievitare nuovamente per circa 90 minuti la base pizza stesa prima di infornare a 320°C ( in forno dedicato) per 3-4 minuti. L'impasto scongelato può essere conservato in frigorifero per 48 ore dallo scongelamento.



**SCHEDA TECNICA**  
**IMPASTO SURGELATO PER PIZZA**  
**SENZA GLUTINE – professionale**

Pag. 2 a 2  
**PP001/02**  
15/04/2016

**Lotto** Sequenziale a 5 cifre.

**Shelf Life** 12 mesi dalla data di produzione.

**Stabilimento di produzione** Prodotto e confezionato nello stabilimento di  
Via Giolitti 11/X – 48123 Ravenna - Italia

**Pallettizzazione**

| Tipo di pallet | Dimensione del cartone LxPxH (mm) | Peso della confezione | Confezioni per cartone | Cartoni per strato | Strati per pallet | Cartoni per pallet | Altezza max Pallet | Peso netto pallet |
|----------------|-----------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| EUR/EPAL       | 398*398*187                       | 2500g                 | 4                      | 6                  | 8                 | 48                 | 175 cm             | 480 kg            |

**Tabella allergeni (secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 All. II)**

| ALLERGENI  | Presenza diretta | Assenza | Contaminazione crociata possibile |
|--|------------------|---------|-----------------------------------|
| Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati  |                  | <20ppm  |                                   |
| Uova e prodotti di uova e prodotti derivati  |                  | X       |                                   |
| Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati  |                  | X       |                                   |
| Crostacei e prodotti derivati  |                  | X       |                                   |
| Arachidi e prodotti derivati   |                  | X       |                                   |
| Soia e prodotti derivati   |                  |         | X                                 |
| Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)   | X                |         |                                   |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati |                  | X       |                                   |
| Sedano e prodotti derivati   |                  | X       |                                   |
| Senape e prodotti derivati   |                  | X       |                                   |
| Semi di sesamo e prodotti derivati   |                  |         | X                                 |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm  |                  | X       |                                   |
| Lupino e prodotti derivati   | X                |         |                                   |
| Molluschi e prodotti derivati  |                  | X       |                                   |