


Codice articolo	PP010											
Codice EAN	8002213007403											
Denominazione di vendita	Impasto surgelato per pizza nera ai 7 cereali											
Peso netto confezione	2.5 Kg (250g X 10 pz)											
Ingredienti	Farine 7 Cereali in proporzione variabile 59,8% (farina di grano tenero tipo 00, farina di segale , farina di farro , farina d'orzo , farina di fiocchi d'avena , farina di mais, farina di fiocchi di riso), acqua, olio extravergine d'oliva, pasta madre (farina , acqua), zucchero di canna, semi di sesamo , semi di girasole, lievito disidratato , sale, amilasi. Può contenere tracce di Soia e Latte .											
Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine . Può contenere tracce di: latte, soia .											
Parametri microbiologici	<table><tr><td><i>Carica batterica totale</i></td><td><100.000 UFC/g</td></tr><tr><td><i>Coliformi totali</i></td><td><100 UFC/g</td></tr><tr><td><i>Bac. Cereus presunto</i></td><td><10 UFC/g</td></tr><tr><td><i>Salmonella spp.</i></td><td>assente in 25g</td></tr><tr><td><i>Muffe</i></td><td><1000 UFC/g</td></tr></table> <small>Valori riferimento: CEIRSA 2013</small>	<i>Carica batterica totale</i>	<100.000 UFC/g	<i>Coliformi totali</i>	<100 UFC/g	<i>Bac. Cereus presunto</i>	<10 UFC/g	<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g	<i>Muffe</i>	<1000 UFC/g	
<i>Carica batterica totale</i>	<100.000 UFC/g											
<i>Coliformi totali</i>	<100 UFC/g											
<i>Bac. Cereus presunto</i>	<10 UFC/g											
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g											
<i>Muffe</i>	<1000 UFC/g											
Confezionamento	Busta in polietilene a bassa densità, idoneo al contatto con gli alimenti.											
Indicazioni Smaltimento	Confezione in plastica riciclabile.											
Modalità di Conservazione	Prodotto Surgelato. A -18°C (****o****) vedere la data riportata sulla confezione a -10° C (**) si conserva per un mese a - 5° C (*) si conserva per una settimana Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumare preferibilmente entro le 24 ore successive.											
Modalità di utilizzo	Da consumarsi previa cottura. SCONGELAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: scongelare le palline in cassetta (coperte) a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 3 ore) attendere la lievitazione (circa 4 ore a +22-25°C, o comunque fino al raddoppio del loro volume). Successivamente lavorare normalmente l'impasto. SCONGELAMENTO IN FRIGORIFERO: scongelare le palline in cassetta (coperte) in frigorifero (+4°C) per 24 ore. Estrarre le palline dal frigorifero e lasciare lievitare a temperatura ambiente (circa 4 ore a +22/25°C, o comunque fino al raddoppio del loro volume) e lavorare l'impasto normalmente. Il prodotto scongelato non lievitato può essere conservato a in frigorifero a +4°C e utilizzato nei 2 giorni successivi. L'impasto lievitato che ha subito questa tipologia di scongelamento può essere riposto in frigorifero a +4°C ed utilizzato il giorno successivo senza attendere alcuna lievitazione.											
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											



SCHEDA TECNICA
IMPASTO SURGELATO PER PIZZA NERA 7 CEREALI
250g

Pag. 2 a 2
PP010/05
28/07/2016

Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet	Peso netto del 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	X		
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 agaciù, 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	