

Informazioni generali	
Nome prodotto	Base Pizza surgelata
Descrizione prodotto	Prodotto da forno, precotta, refrigerato, da cuocere, senza glutine, senza lattosio
Marchio	Maxfree srls
Ingredienti	amido di mais, fecola di patate, amido di tapioca, farina di riso, zucchero, farina di semi di psyllium, proteine di pisello, sale, addensante E464, farina di lenticchie, farina di miglio, aromi, acqua, oli vegetali, lievito
TMC prodotto refrigerato	18 mesi dalla produzione
Peso netto	320g
Modalità di conservazione	Mantenere il prodotto temperature surgelata -18°
Modalità d'utilizzo del prodotto	Estrarre il prodotto dal congelatore, privare il prodotto della sua confezione e condire a piacimento. Scaldare il forno a 220 °C ed infornare, far cuocere per 8-10 minuti.
Caratteristiche organolettiche prodottocotto	Colore ambrato, odore tipico di un prodotto da forno lievitato
Caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g
<i>E. coli</i>	< 10 UFC/g
<i>Parametri chimici</i>	Valori conformi al Reg/CEE 1881/200 e modifiche, valori al 6 conformisuccessive Reg modifiche CEE e successiv e396/2005 e
Dichiarazione nutrizionale: valori medi per 100 g di prodotto	
100 g	
Energia	1108,5 kJ
	264,80 kcal
Grassi	3.5 g
di cui grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	56,4g
di cui zuccheri	3,4 g
Fibre	4,48 g
Proteine	2,1 g
Sale	0,04 g
Imballi e bancali	

Imballo primario	flow pack conforme al DM 21/03/1973 e ss.mm.ii., REG CE1935/2004
Imballo secondario	cartone cm 40 x 40 x 20
Numero pz/cartone	10
Peso lordo cartone	5 kg
Tipo pedana	epa 1
Numero strati	10
Numero cartoni per strato	6
Numero di cartoni/pedana	60

Totale pezzi/pedana	720 pz
Peso lordo pedana	300 kg
Altezza pedana	2 m
Pedana a rendere	sì
Informazioni commerciali	
Prodotto e confezionato da	
Sede stabilimento	provincia di Avellino
Paese di origine	Italia
Codice EAN	
Dichiarazione HACCP	L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, sigarantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE852/2004.
Dichiarazione OGM	Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti daOGM
Dichiarazione potenziali allergeni	Il prodotto non contiene allergeni in quanto viene utilizzato un mix di farine senza allergeni.

Allergeni (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE)

Il prodotto, in accordo entro n°2000/13/CE e il D.lgs. n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamentie con il Reg. CE 41/2009 è etichettato come “Senza Glutine” in quanto con un contenuto inferiore a 20 ppm