

SCHEMA TECNICA	
Informazioni generali	
Nome prodotto	Pizza in pala romana surgelata senza glutine-lattosio
Descrizione prodotto	Prodotto da forno, precotta, refrigerato, da cuocere, senza glutine, senza lattosio
Marchio	
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 data di produzione
Peso netto	230g
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, far scongelare per 5/10 min e condire a piacimento. Scaldare il forno a 220 °C ed infornare, far cuocere per 8-10 minuti.
Caratteristiche organolettiche prodotto cotto	Colore ambrato, odore tipico di un prodotto da forno lievitato
Caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche	
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
<i>E. coli</i>	< 10 UFC/g
<i>Parametri chimici</i>	Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche
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 CE 1935/2004
Imballo secondario	cartone cm 40 x 40 x 20
Numero pz/cartone	20
Peso lordo cartone	4 kg
Tipo pedana	epal
Numero strati	10
Numero cartoni per strato	6
Numero di cartoni/pedana	

	SCHEDA TECNICA	
--	-----------------------	--

Totale pezzi/pedana	1080 pz
Peso lordo pedana	265 kg
Altezza pedana	1,8 m
Pedana a rendere	sì
Informazioni commerciali	
Prodotto e confezionato da	
Sede stabilimento	
Paese di origine	Italia
Codice EAN	
Dichiarazione HACCP	L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.
Dichiarazione OGM	Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM
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 con n°2000/13/CE e il D.lgs. n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti e con il Reg. CE 41/2009 è etichettato come "Senza Glutine" in quanto con un contenuto di glutine < 20 ppm.