

# BASE PIZZA QUADRA

04029



<b>CATEGORIA COMMERCIALE</b>	Prodotto da forno precotto congelato-Pane precotto tipo "0"
<b>CODICE INTERNO</b>	S122
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>grano tenero</b> tipo "0", acqua, strutto, <b>lievito</b> naturale, sale, <b>farina di cereali maltati</b> , olio di semi vari (ALLERGENI: GLUTINE)
<b>CARATTERISTICHE DIMENSIONALI DEL PRODOTTO</b>	
PESO	230 g
FORMA E DIMENSIONE	Quadrata 27 x 27 cm
<b>PROFILO ORGANOLETTICO E SENSORIALE DOPO DECONGELAMENTO E RISCALDAMENTO</b>	
COLORE	Bianco / giallo paglierino
ODORE E SAPORE	Caratteristico del pane e della pasta per pizza precotta
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO*</b>	
CARICA BATTERICA	<1.000.000 UFC/1g
COLIFORMI FECALI	ASSENTI
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE
SALMONELLE SPP	ASSENTE
UMIDITA' MEDIA	28% +/-3
<b>CONFEZIONI</b>	
<b>PROFILO NUTRIZIONALE* Valori medi della base per pizza</b>	
CARBOIDRATI	55,9%
CENERI	1,4%
GRASSI	5,4%
PROTEINE	9,5%
VALORE ENERGETICO	1312 Kj / 294 kcal per 100 g di profotto
<b>CONFEZIONI</b>	
TIPOLOGIA	Involucro plastico trasparente
NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	4
<b>IMBALLO</b>	
TIPO	Scatola in cartone trasparente
DIMENSIONI	61,5 X 28 X 28 cm
NUMERO CONFEZIONI PER SCATOLA	6
<b>PALLET</b>	
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	6
TOTALE COLLI PER PALLET	48
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	183 cm
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	12 mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Il prodotto preconfezionato conserva le proprie caratteristiche per il termine minimo specificato se conservato a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato non deve essere ricongelato; da consumare entro 24 ore dallo scongelamento.
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b>	Farcire a piacimento dalla parte liscia e cuocere in forno già caldo a 200-220°C per 4'-6' ca.
*I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento e non come standard rigidi.	