

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>TRANCIO MARGHERITA RET.</h2> <h3>580 g</h3>	 
<p>ST PF 107271 Rev. 0 del 01/12/2014</p>		<p>Pag. 1 di 4</p>

## TRANCIO MARGHERITA RET. 580 g

Codice prodotto:	107271	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato	
Descrizione:	Trancio pizza margherita	
Colore:	Tipico di trancio margherita con pomodoro e formaggi in superficie	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, passata di pomodoro (17,1%), mozzarella 11,6% ( LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), Edamer 11,6% ( LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), polpa di pomodoro a cubetti 6,8%, Olio di oliva, strutto, lievito, sale, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto (ORZO), origano.	
Avvertenze:	Contiene glutine e derivati del latte, può contenere tracce di soia, e semi di sesamo e loro derivati.	
Peso singolo pezzo g:	580 +/- 15 g	
Dimensioni prodotto mm:	280 x 320 +/-15 mm	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** o *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
	Nel frigorifero	24 ore
	Il prodotto una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.	
Trasporto:	- 18° C	
Suggerimenti per la preparazione:	Non scongelare la pizza. Cuocere in forno caldo a 180-190°C per 10-12 minuti e servirla calda. La temperatura di cottura può variare a seconda	

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>TRANCIO MARGHERITA RET.</b> <b>580 g</b></p>	 
<p>ST PF 107271 Rev. 0 del 01/12/2014</p>		<p>Pag. 2 di 4</p>

	del tipo di forno utilizzato.
--	-------------------------------

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (FRUMENTO, ORZO)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),	X			
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>TRANCIO MARGHERITA RET.</b> <b>580 g</b>	 
	ST PF 107271 Rev. 0 del 01/12/2014	

di SO2 totale				
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

### Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	n°8 confezioni da 580 g/cadauna, in materiale plastico stampato, idoneo al contatto con alimenti, per cartone
Numero pezzi per confezione:	1
Codice EAN confezione se unità di vendita:	8001996802717
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	350 x 295 x 260
Peso cartone kg:	4,640 kg (netto); 4,980 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996707555

### Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	7
Numero cartoni per pallet:	56
Peso netto del pallet kg:	259,84
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1970
Codice EAN bancale:	8001996107560
Tipo di pallet:	EPAL

	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>TRANCIO MARGHERITA RET.</h2> <h3>580 g</h3>	 
<p>ST PF 107271 Rev. 0 del 01/12/2014</p>		<p>Pag. 4 di 4</p>

### Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Metodi	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	$\leq 5 \times 10^6$
Enterobatteri totali cfu/g	NF ISO 21528-2:2004	$\leq 3.000$
Escherichia coli cfu/g	NF ISO 16649-2:2001	< 100
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	NF EN ISO 6888-2:1999/A1:2003	$\leq 100$
Muffe cfu/g	ISO 21527-2:2008	$\leq 500$
Lieviti cfu/g	ISO 21527-2:2008	$\leq 500$
Salmonelle spp. in 25 g	UNI EN ISO 6579:2008	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Assente in 25g

### Tabella nutrizionale

Parametri	Metodi	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	981
Valore energetico medio kcal/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	234
Grassi g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41	8.5
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 47	4.2
Carboidrati g/100g	MI 157 del Rev 1 2007	28
Di cui zuccheri g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66	2.5
Proteine g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	10
Sale g/100 g (NaCl)	MI 979 rev 7 2013	1.4