



Scheda tecnica di prodotto

**PIZZA BASE BIANCA  
SENZA GLUTINE  
SURGELATA in teglia**



**BASE PRECOTTA in teglia  
SENZA GLUTINE SURGELATA**

IT-099-016

**PRODOTTO SPECIFICAMENTE FORMULATO PER CELIACI  
(residuo di glutine inferiore a 20 ppm)**



Il prodotto è realizzato con alimenti privi di glutine provenienti da fornitori qualificati. Le fasi della lavorazione, dal ricevimento materie prime al confezionamento e stoccaggio prodotto finito, avvengono in stabilimento ad uso esclusivo **SENZA GLUTINE**.



**INGREDIENTI:**

Mix per prodotti da forno (amido di riso, amido di mais, fiocchi di purè di patate, addensante: gomma di guar, **UOVA** intere in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, correttore di acidità: diacetato di sodio, acidificante: acido citrico), acqua, olio di semi di girasole, sale, zucchero, lievito. Può contenere tracce di **SOIA**.

**PESO:** 200 g    **Ø:** 30 cm

**DESTINAZIONE D'USO:**

Consumatori intolleranti al glutine.

**CONFEZIONAMENTO:**

**TIPO DI CONFEZIONAMENTO:** la pizza è posizionata in teglia di alluminio ed avvolta da film trasparente.

**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** scatola (cartone)

**DIMENSIONI CARTONE (WxLxH):** 340mm x 340mm x 250mm

**PZ PER CARTONE:** 15

**PALLETTIZZAZIONE:**

**TIPO BANCALE:** EPAL    **MISURE BANCALE:** 80 cm x 120 cm x h 192 cm

**CT X STRATO:** 6    **STRATI X PAL:** 8

**CT X PAL:** 48 (= 720 PIZZE)




**PIZZA BASE BIANCA  
SENZA GLUTINE  
SURGELATA in teglia**
**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

PARAMETRI	VALORI
CBT	< 10 <sup>6</sup> Ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 Ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
Muffe	< 1000 Ufc/g

**TABELLA NUTRIZIONALE:**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 g DI PRODOTTO		
Energia	Kj	1200
	Kcal	283
Grassi		4,5 g
	di cui Acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati		59 g
	di cui Zuccheri	1,8 g
Proteine		1,7 g
Sale		1,6 g

**TABELLA ALLERGENI** ai sensi del Reg. 1169/11 All. 2:

ALLERGENI	PRESENZA NEL PRODOTTO (INGREDIENTE)	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base soia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**PIZZA BASE BIANCA  
SENZA GLUTINE  
SURGELATA in teglia**

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Conservare il prodotto in freezer a temperatura non superiore a  $-18^{\circ}\text{C}$ .  
UNA VOLTA SCONGELATO, NON RICONGELARE.

**SHELF-LIFE:** 15 mesi.

Da consumarsi preferibilmente entro il si rimanda alla data impressa sulla confezione espressa in gg/mm/aa.

**RINTRACCIABILITA'- LOTTO:**

Il prodotto è identificato mediante la data di scadenza (TMC) (= lotto) espressa in giorno/mese/anno.

**MODALITA' DI TRASPORTO:** A temperatura controllata ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ).

**MODALITA' DI UTILIZZO:** Da consumare previa cottura.

Consigli utili per la preparazione:

- ✓ Assicurarsi che il forno non sia sporco da tracce di farinacei per evitare possibili contaminazioni
- ✓ Scaldare il forno a  $250^{\circ}\text{C}$
- ✓ Aprire la confezione e farcire a piacere
- ✓ Cuocere per 5-7 minuti a seconda del tipo di cottura desiderata

**COMPOSIZIONE DEI MATERIALI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO**



Incanto:  
PLASTICA



raccolta PLASTICA

ALU41

Teglia:  
ALLUMINIO



raccolta ALLUMINIO O  
METALLI

Verifica sempre le modalita' di raccolta del tuo Comune