

Codice articolo KRS058

Codice EAN



Nome commerciale Base pizza alla pala 60x40 (900g) con farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra

Denominazione di vendita Base Pizza e Focaccia alla pala bianca, 60x40 cm, con farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra precotta e surgelata

Destinazione d'uso Ristorazione commerciale  
Non destinato alla vendita diretta

Claims Prodotto ottenuto da pre-impasto (biga) e pasta madre, lievitati 24 ore prima della lavorazione finale

Peso netto confezione 7200g (900g x 8pz)

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo '1' macinata a pietra (52%), acqua, olio extravergine di oliva, pasta madre 1,5% (farina di grano tenero, acqua), sale, lievito di birra, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero.

Indicazioni per soggetti allergici Contiene **glutine**.  
Può contenere tracce di **soia, sesamo, senape, lupino e latte**.

Origine Materie prime La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)

Caratteristiche merceologiche focaccia soffiata, croccante, con alveolatura pronunciata, colore ambrato

LA (cm)	38/40	LU (cm)	58/60	PROF (cm)	3
---------	-------	---------	-------	-----------	---

Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione Indicazione sulla confezione: gg/mm/aa  
12 mesi dalla data di produzione a -18°C (\*\*\*\*/\*\*\*\*) vedi data riportata confezione;  
a -12 °C (\*\*\*) 1 mese;  
a -6 °C (\*) 1 settimana

Flow Chart Processi pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)

Lotto Sequenziale a 5 cifre

Modalità d'uso DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.

MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 10 min.), condire con sale grosso, olio, sale o a piacere. In FORNO VENTILATO: preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. In FORNO STATICO: preriscaldare il forno a 280°C, infornare e cuocere per 6/7 min. Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato



SCHEDA TECNICA  
BASE PIZZA ALLA PALA 60x40 CON FARINA TIPO 1  
900g  
Precotta e surgelata

KRS058/rev. 06  
03/09/2020  
Pag. 2 a 2

<b>Dichiarazione Nutrizionale</b>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO: <b>Energia:</b> 1194 kj - 282 kcal   <b>Grassi:</b> 3,4 g - <b>di cui saturi:</b> 0,64 g   <b>Carboidrati:</b> 50 g – <b>di cui zuccheri:</b> 0,88 g   <b>Proteine:</b> 11,2 g,   <b>Fibre:</b> 3,5 g   <b>Sale:</b> 1,4 g
<b>Parametri chimico/fisici</b>	Umidità residua %: 30   Attività dell'acqua: 0,936   Acrilammide: 33 microg/Kg
<b>Parametri microbiologici</b>	E. Coli: assente UFC/g   Stafilococchi coag. pos.spp.: <100 UFC/g   Salmonella spp.: assente in 25g   Listeria m.: assente UFC/g   Lieviti e Muffe <100 UFC/g   Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)
<b>Sistema di Imballaggio</b>	Confezionato sfuso in busta opaca HDPE adatto al contatto con gli alimenti.
<b>Confezionamento</b>	Busta in LDPE adatto al contatto con gli alimenti, in un cartone ondulato
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via Giolitti 11/X - 48123 Ravenna

**Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011**

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile contaminazione crociata per presenza nel sito
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X	
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati		
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm		
Lupino e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)
Molluschi e prodotti derivati		

**Contaminanti Chimici**

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Pallettizzazione**

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet	Peso netto del pallet
EUR/EPAL	600x400x300	7200 g	1 (900g x 8 pz)	4	5	20	195 cm	144 Kg