



SCHEMA TECNICA
PIZZA MARGHERITA PINSA STYLE

Cod. PF03PSM25

Rev. 02
Del 21/12/2022

DENOMINAZIONE PRODOTTO

Pizza Margherita pinsa style, surgelata. Senza glutine e con mozzarella senza lattosio

Codice doganale:	19059080
EAN 13:	8056479812592

DATI PRODUTTORE

Ragione sociale:	Galati S.r.l.,
Indirizzo sede legale:	Via A. Meucci 6, 43126 Parma
Indirizzo sito produttivo:	Pizzami, via A. Cerati 6/A, 43126 Parma
Certificazioni:	BRCGS, IFS, BIOLOGICO

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Informazioni in etichetta:	Prodotto surgelato. Da consumare previa cottura, Una volta scongelato non ricongelare il prodotto.
Ingredienti:	Base 74%: Acqua, amido di mais, pasta madre 13% (farina di riso, acqua, conservante: acido citrico), amido di riso, farina di mais, olio extravergine d'oliva 3% , fibre vegetali (pisello, psyllium, bamboo, semi di lino, riso, patata, alfa destrina di patata), zucchero, sale, addensante: idrossipropil-metilcellulosa, olio di semi di girasole, farina di pisello, aromi naturali, farina di miglio, farina di pannello di semi di lino, farina di grano saraceno, lievito, agenti lievitanti: gluconodeltalattone, carbonato acido di sodio, Farcitura 26%: salsa di pomodoro 53,5% (passata di pomodoro, sale), mozzarella delattosata 46% (latte delattosato, sale, caglio microbico, fermenti lattici), origano.
Shelf life:	18 mesi
Shelf life residua alla consegna:	14 mesi
Temperatura di conservazione	-18°C
Aspetto:	Base pinsa precotta, con caratteristico cornicione, salsa di pomodoro e mozzarella tagliata julienne al centro
Dimensioni:	25x12-13 cm
Peso netto unità di vendita:	250 g
Peso lordo unità di vendita:	295 g
Imballo primario:	Flow pack idoneo al contatto con alimenti
Imballo secondario:	Astuccio in cartone con stampa flessografica
Dimensioni astuccio:	140x260x37 mm
Imballo terziario:	Cartone ondulato di colore bianco
Dimensioni imballo terziario:	295x260x158 mm
Peso netto collo	2000 g
Peso lordo collo	2810 g

MODALITA' DI PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 220°C +, nel frattempo lasciate decongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Inserite la pinsa nella parte centrale del centrale del forno e lasciate cuocere per 7-9 minuti (6-8 minuti se utilizzate un forno ventilato), fino alla completa fusione della mozzarella.



SCHEMA TECNICA
PIZZA MARGHERITA PINSA STYLE

Cod. PF03PSM25

Rev. 02
Del 21/12/2022

<u>PALLETIZZAZIONE:</u> 80 x 120 cm	
Pezzi per imballo primario	1
Pezzi per cartone	8
Cartoni per strato	12
Strati per pallet	11

<u>VALORI NUTRIZIONALI</u>	
	Per 100 g
Energia	902 kJ 212 kcal
Grassi	5,91 g
di cui acidi grassi saturi	1,95 g
Carboidrati	34,19 g
di cui zuccheri	1,56 g
Fibre	1,04 g
Proteine	5,06 g
Sale	1,31 g

<u>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</u>	
PARAMETRO	VALORI UFC/GR
CBT	500000
E.Coli	<10
Clostridi solfito riduttori	<10
Staphilococcus aureus	<100
Bacillus cereus presunto	<100
Lieviti	<100
Muffe	<100
Salmonella ssp	Assente in 25 gr
Listeria M.	Assente in 25 gr

<u>DICHIARAZIONE OGM</u>
Pizzami dichiara che tutti i prodotti: 1. Non sono prodotti da organismi geneticamente modificati 2. Non sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati durante il processo di fabbricazione dei prodotti. 3. In considerazione di quanto sopra e la composizione, il prodotto non è da etichettare OGM secondo le norme CE 1829/2003 e 1830/2003



SCHEMA TECNICA
PIZZA MARGHERITA PINSA STYLE

Cod. PF03PSM25

Rev. 02
Del 21/12/2022

DICHIARAZIONI ALLERGENI:

	Presenza nel prodotto finito in quanto ingrediente		Presenza nello stabilimento		Possibilità di tracce nel prodotto finito		L'allergene è presente in: (specificare in quale ingrediente si trova)
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prod. der.		x		x		x	
Crostacei e prodotti derivati		x		x		x	
Uova e prodotti derivati		x		x		x	
Pesce e prodotti derivati		x		x		x	
Arachidi e prodotti derivati		x		x		x	
Soia e prodotti derivati		x		x		x	
Latte e prodotti derivati ²		x	x			x	
Frutta a guscio ³ e prodotti derivati		x		x		x	
Sedano e prodotti derivati		x		x		x	
Senape e prodotti derivati		x		x		x	
Semi di sesamo e prodotti derivati		x		x		x	
Anidride solforosa e solfiti*		x	x			x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x		x	

*Da materie prime contenenti naturalmente lattosio.