



SCHEMA TECNICA
Versione PDF

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

MARCA : TEOPACE

Nr Prog 1.053

Tipologia Pizze

DESCRIZIONE PRODOTTO BASE CRUST POLISNACK GLUTEN FREE **STATUS** ATTIVA

CODICE EAN XXXXXXXXXXXXXXXXXX **CODICE APPETAIS** PPOLBB1

TIPO CONFEZIONE Flow Pack + Box **CONTENUTO PEZZI** 1

PESO NETTO 210 **PESO LORDO** 247

DIMENSIONI PRODOTTO Lung. 260 Larg. 24 Halt. 260

SHELF LIFE 450 **T.M: Consegna** _____

IMBALLO

TIPO IMBALLO _____ Lung. 260 Larg. 195 Halt. 260

PZ PER IMBALLO 8 **PESO LORDO** 2,01 **ITF CODE**
XXXXXXXXXXXXXX

PALLETTIZZAZIONE

TIPO PLT 100x 120 **NR STRATI** 6 **IMB. X STRATO** 22 **IMB X PLLT** 132

I.V.A. % 10

U.V. Pallet 1.056

NOTE

ATTENZIONE : fardello con due astucci affiancati messi in verticale





SCHEMA TECNICA
Versione PDF

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

h = lunghezza astuccio
larg. = 2 astucci affiancati (larg. ast X 2)

CREATO IL 12/09/2023 Ultima MODIFICA 12/09/2023 REVISIONE NR. 0 STAMPATO IL 24/10/2023

APPROVAZIONI:

VISTI SU ORIGINALE

Versione PDF

Dir.Op. _____ Quality _____ Packag _____ Produz. _____ Acq _____
Commle _____ Logistica _____ Fatturazione _____ Magazz. _____
Dir. Gen. _____ Report _____ Altri _____
Data approvazione _____

Tipologia Pizze

BASE CRUST POLISNACK GLUTEN FREE

CODICE EAN XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CODICE D'USO AZIENDALE PPOLBB1

PESO NETTO UV 210

DELICIOUS VEGGIE PIZZA BASE MADE WITH CAULIFLOWER JUST ADD ANY TOPPING

INGREDIENTS : Cauliflower, Cornstarch, Rice Flour, Chickpea Flour, Sunflower Oil, Thickeners (Guar Gum, Xanthan Gum), Salt, Sugar, Vegetable Fibre (Psyllium Fibre, Potato Fibre), Yeast.



SCHEMA TECNICA
Versione PDF

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

ALLERGEN INFORMATION:

For allergens, see ingredients in **bold**.
May contain mustard and soy.

SUITABLE FOR:

Vegetarians and Vegans.

COOKING INSTRUCTIONS:

As all appliances vary the following are guidelines only.

Oven Cook from Frozen:

Pre-heat oven to 220°C/fan Oven 220°C/Gas Mark 7.

Remove all packaging and allow to stand at room temperature for a 5 to 10 minutes. Top the pizza base with your choice of toppings and place the base into the centre of the oven and cook for approximately 10-13 minutes for until it turns to a light golden brown. Ensure the product is piping hot and cooked throughout prior to serving. Do not re-heat.

NOT SUITABLE FOR MICROWAVE COOKING

STORAGE:

Keep Frozen below -18°C.

VISTI SU ORIGINALE

CREATO IL 12/09/2023 Ultima MODIFICA 12/09/2023 REVISIONE NR. 0 STAMPATO IL 24/10/2023



SCHEMA TECNICA
Versione PDF

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

Tipologia Pizze

MARCA TEOPACE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

BASE CRUST POLISNACK GLUTEN FREE

STATUS ATTIVA

CODICE EAN XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CODICE D'USO AZIENDALE PPOLBB1

QUALITA'

NUTRITION I INFORMATION:

FARE RIFERIMENTO AL CAPITOLATO IN ESSERE

Typical values (as sold)	per 100 g contains	per 1/2 Pizza Base (94g) contains
ENERGY	1178kJ 279kcal	1108 kJ 262 kcal
FAT	4.4g	4.2g
of which Saturates	0.6g	0.6g
CARBOHYDRATES	53g	43g
of which Sugars	1.5g	1.4g
FIBRE	5.7g	5.3g
PROTEIN	4.4g	4.2g
SALT	1.10g	1.05g



SCHEMA TECNICA
Versione PDF

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

Prodotto Crudo / Cotto : Da consumarsi previa cottra

CREATO IL 12/09/2023 Ultima MODIFICA 12/09/2023 REVISIONE NR. 0 STAMPATO IL 24/10/2023

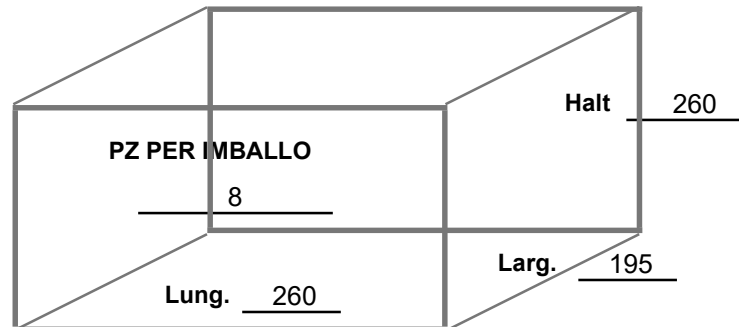
Tipologia Pizze **MARCA**
DESCRIZIONE PRODOTTO: BASE CRUST POLISNACK GLUTEN FREE **STATUS**

CODICE EAN XXXXXXXXXXXXXXXXXX **CODICE D'USO AZIENDALE**

SCHEMA CARTONE / FARDELLO

TIPO IMBALLO _____ **PESO LORDO kg** 2,01

CODICE ITF XXXXXXXXXXXXXX



Versione PDF



SCHEMA TECNICA
Versione PDF

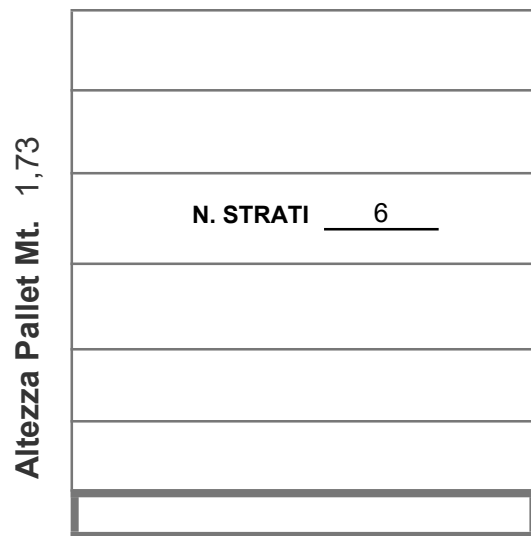
All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

All. 7.47
Rev. 0
Del 26/09/08

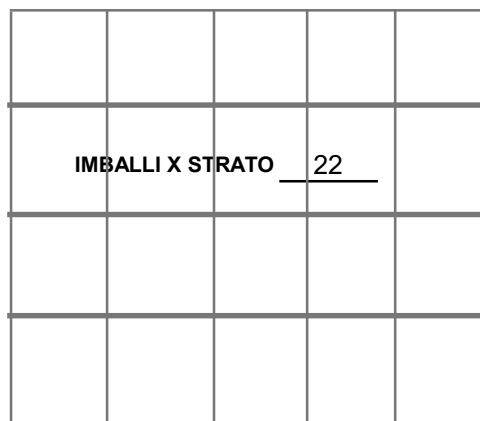
SCHEMA PALLETTIZZAZIONE

TIPO PLT 100x 120 IMBXPLT 132 EAN 13

SEZIONE



DALL'ALTO



VISTI SU ORIGINALE

CREATO IL 12/09/2023 Ultima MODIFICA 12/09/2023 REVISIONE NR. 0 STAMPATO IL 24/10/2023