

## SCHEMA TECNICA BASE PIZZA Ø 28 cm

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> (come appare nella confezione)	Base Pizza
<b>FORMATO</b>	Rotondo, diametro 28 cm - 200 gr.
<b>CODICE INTERNO</b>	2
<b>INGREDIENTI</b>	Semola rimacinata di grano duro, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio).



### PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)

<b>CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE</b>	Max 10.000 UFC/g
<b>ENTEROBATTERI TOTALI</b>	Max 10 UFC/g
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI</b>	Max 10 UFC/g
<b>SALMONELLA SPP</b>	Assente in 25 g
<b>BACILLUS CEREUS</b>	Max 100 UFC/g
<b>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS</b>	Max 10 UFC/g
<b>MUFFE</b>	Max 100 UFC/g

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

<b>UMIDITA'</b>	Max 36%
<b>AW (attività dell'acqua)</b>	Max 0,90
<b>ACIDITÀ (ml NaOH 0.1 N/100 g)</b>	Max 4
<b>PRESENZA DI GRANO TENERO</b>	Max 3%

### CONTAMINANTI

<b>ANTIPARASSITARI</b>	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 esmi
<b>AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2</b>	Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
<b>AFLATOSSINA B1</b>	Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
<b>OCRATOSSINA A</b>	Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
<b>ZEARALENONE</b>	Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
<b>DEOSSINIVALENOLO</b>	Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
<b>METALLI PESANTI (cadmio e piombo)</b>	Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Piombo Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
<b>CORPI ESTRANEI</b> (metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti)	Assenti in 50g
<b>OGM</b>	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)
<b>ALLERGENI</b>	Prodotto contenente glutine, soia (Reg. UE 1169/2011). Non adatto a soggetti celiaci.
<b>USO PREVISTO</b>	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
<b>MATERIE PRIME UTILIZZATE</b>	Semola rimacinata di grano duro: UE e Extra UE Sale: area Mediterranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE Lecitina di soia: UE

**VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)**

VALORE ENERGETICO	Kcal 370 / KJ 1599
CARBOIDRATI	72 g
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g
PROTEINE	12 g
GRASSI	2,9 g
DI CUI SATURI	0 g
FIBRE	4,0 g
SALE	2,6 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ASPETTO	Tipico di una base pizza
SAPORE	Gradevole
ODORE	Gradevole
TENUTA DELLA COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO**

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C ± 2°C. Prodotto surgelato: conservare alla temperatura di -20°C ± 2°C.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata Prodotto surgelato: termosigillato
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 60 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco   -20°C per il prodotto surgelato)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto, farcire a piacimento e riscaldare in forno già caldo a 320-350°C per circa 3-4 minuti.

**UNITÀ CONSUMATORE**

TIPO CONFEZIONE	Sacchetto in PA - PE termosaldato
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di utilizzo, valori nutrizionali medi per 100g.
PESO CONFEZIONE DA 4 PEZZI	Peso netto: 800 g Peso lordo: 826 g Peso tara: 26 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	35 x 45 cm

**IMBALLO SECONDARIO (cartone)**

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 18 cm Larghezza: 35 cm Profondità: 35 cm
CONTENUTO IN PEZZI	20

**PALLETTIZZAZIONE**

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 60 Pezzi per strato: 6 Numero strati: 10