

|               |                                |                |               |
|---------------|--------------------------------|----------------|---------------|
| PIZZA NEW SPA |                                |                |               |
|               | SCHEMA TECNICA PRODOTTI FINITI |                |               |
|               | Emissione: 2                   | del 13/09/2024 | Pagina 1 di 4 |

**Scheda Tecnica “BASE PIZZA TONDA FRAGRANTE” 32 CM**

**TIPO DI PRODOTTO: BASE PER PIZZA PRECOTTA E SURGELATA**

**Ingredienti:** farina di GRANO tenero tipo “00”, acqua, SOIA, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra.

**DESTINAZIONE:**

Consumatori finali, media e grande distribuzione.  
**N.B.:** Il prodotto è caratterizzato da fasi di lavorazione manuali pertanto variazioni di forma e/o dimensioni sono dovute alla manualità delle operazioni.

**Caratteristiche microbiologiche:**

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI                                                           | VALORE GUIDA | UNITA' DI MISURA |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| Carica aerobica mesofila totale                                                    | < 1000       | UFC/g            |
| Stafilococchi coagulasi positivi<br>( <i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie) | < 100        | UFC/g            |
| <i>Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo</i>                                | < 100        | UFC/g            |
| Coliformi Totali                                                                   | < 100        | UFC/g            |
| Lieviti                                                                            | < 1000       | UFC/g            |
| Muffe                                                                              | < 50         | UFC/g            |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI      | LIMITI DI LEGGE | UNITA' DI MISURA |
|-------------------------------|-----------------|------------------|
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Assente in 25 g | UFC /25g         |
| <i>Salmonella spp.</i>        | Assente in 25 g | UFC /25g         |

**Valori nutrizionali medi per 100 g:**

|                        |           |           |
|------------------------|-----------|-----------|
| Energia                | 988 / 234 | KJ / Kcal |
| Grassi<br>di cui:      | 1,9       | g         |
| Acidi grassi saturi    | 0,3       | g         |
| Carboidrati<br>di cui: | 44        | g         |
| zuccheri               | 3,6       | g         |
| Fibre                  | 3,6       | g         |
| Proteine               | 8,3       | g         |
| Sale                   | 1,5       | g         |

**SHELF-LIFE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

Scadenza surgelato: 12 mesi - Conservare a -18°C  
Il TMC si riferisce al prodotto opportunatamente conservato a -18°C

|               |                                |                |               |
|---------------|--------------------------------|----------------|---------------|
| PIZZA NEW SPA |                                |                |               |
|               | SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI |                |               |
|               | Emissione: 2                   | del 13/09/2024 | Pagina 2 di 4 |

**IMBALLAGGIO:**

| PRODOTTO                                 | PESO PER PZ | PZ PER CARTONE | SOTTO IMBALLO          | DIM. CARTONE (CM)                                         | PESO PER CARTONE |
|------------------------------------------|-------------|----------------|------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------|
| BASE PER PIZZA IN PALA<br>TONDA DA 32 CM | 220 g ca    | 16             | 4 pz. per<br>sacchetto | 35,0 x 35,0 x 38h<br>(larghezza x lunghezza<br>x altezza) | 3520 g           |

| COMPOSIZIONE PALLETT |             |                    |
|----------------------|-------------|--------------------|
| DIMENSIONE (CM)      | NUM CARTONI | PZ TOT PRODOTTO    |
| 80 x 120             | 30          | 480                |
| STRATO               | CRT X PIANO | STRATI PER ALTEZZA |
|                      | 6           | 5                  |

**MODALITA' DI TRASPORTO:**

- Prodotto surgelato: trasporto con mezzo refrigerato a temperatura -18 °C

**ALLERGENI**

| INGREDIENTI ALLERGENI                                                                           |             |        |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|------|
| ALLERGENE                                                                                       | INGREDIENTE | TRACCE | NOTE |
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE                                                                      | X           |        |      |
| CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI                                                        |             |        |      |
| MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.                                                       |             |        |      |
| LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI                                                              |             | X      |      |
| UOVA E PRODOTTI DERIVATI                                                                        |             | X      |      |
| PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE                                                                |             |        |      |
| ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI                                                          |             |        |      |
| SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA                                                                  | X           |        |      |
| LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO IL LATTOSIO)                                                |             | X      |      |
| FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI                                                                      |             | X      |      |
| SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO                                                              |             |        |      |
| SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE                                                              |             | X      |      |
| SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO                                              |             | X      |      |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 |             |        |      |

|               |                                |                |               |
|---------------|--------------------------------|----------------|---------------|
| PIZZA NEW SPA |                                |                |               |
|               | SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI |                |               |
|               | Emissione: 2                   | del 13/09/2024 | Pagina 3 di 4 |

| CONSIGLI PER LA MIGLIORE RIUSCITA DEL PRODOTTO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Consigliamo di estrarre la base dal gelo anticipatamente rispetto la cottura ed attendendo il suo scongelamento, conservandola nel sacchetto aperto, in modo tale che il prodotto possa respirare e rilasciare eventuali goccioline d'acqua derivanti dallo sbalzo di temperatura (dal gelo alla temperatura ambiente).</p> <p>Tempi e cotture dipendono dal tipo di forno utilizzato e vi consigliamo, quindi, di ricercare i tempi più adatti alla vostra situazione. In linea di massima:</p> <p>Forno statico a pietra refrattaria: 270 gradi per circa 3 - 4 minuti</p> <p>Forno ventilato: 250 gradi per circa 3 – 4 minuti</p> |

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| <b>CODICE EAN13:</b> | <b>8057457130394</b> |
|----------------------|----------------------|

| RACCOLTA DIFFERZIATA: |        |
|-----------------------|--------|
| Cartone               | PAP 20 |
| Busta interna         | LDPE4  |

