

Base bianca per pizza, stirata precotta surgelata

white pizza base, stretch precooked

Ingredienti : farina di FRUMENTO, acqua, farina di semola rimacinata di GRANO duro, olio extravergine d'oliva, farina di FRUMENTO maltato, sale, pasta acida essiccata (contiene FRUMENTO e SEGALE). Può contenere tracce di lievito di birra.

Ingredients: WHEAT flour, water, semolina flour of hard WHEAT, extra virgin olive oil, flour WHEAT malt, salt, dried sour dough (contains WHEAT and RYE). It can contain traces of yeast beer.

Materiale primario d'imballo : prodotto confezionato in sacchetti in polietilene conformi a quanto previsto dal regolamento 1935/2004 in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Primary packaging material : Product packaged in a plastic bag in conformity with the provisions of Regulation 1935/2004 concerning materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

Caratteristiche e dimensioni dell'imballo :

DIMENSIONE DEL CARTONE: 60x40x30cm

PEZZI PER CARTONE: 16

PESO CARTONE: 9,5 kg

N° CARTONI PER BANCALE: 24

PESO BANCALE: 228 Kg

SIZE CARTON: 60x40x30cm

PIECES PER CASE: 16

WEIGHT CARTON: 9,5 kg

N ° CARTONS PER PALLET: 24

WEIGHT BENCH: 228 Kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto : Base pizza rettangolare, stirata a mano, surgelata.

Odore : Tipico dei prodotti da forno

Colore : Dorato

Sapore : Tipico dei prodotti lievitati salati da forno

TASTING NOTES

Appearance : Basic rectangular pizza, hand-stretched, frozen.

Smell : Typical of bakery products

Color : Gold

Flavor : Typical of savory leavened baked goods

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Microbica Totale <10.0000 ufc/g
Coliformi totali <500 ufc/g
E.Coli <10 ufc/g
Staphylococcus aureus <10 ufc/g
Salmonella spp assente/25g
Listeria monocytogenes assente/25g

FEATURES MICROBIOLOGICAL

Upload Total Microbial <10.0000 cfu / g
Total coliforms <500 cfu / g
E.Coli <10 cfu / g
Staphylococcus aureus <10 cfu / g
Salmonella spp absent / 25g
Listeria monocytogenes absent / 25g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nello scomparto uguale o inferiore a -18°C (****)/(***): conservare preferibilmente entro la data di durabilit  minima prevista.

Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (**): conservare preferibilmente entro un mese, o entro la data di durabilit  minima prevista se quest'ultima   antecedente.

Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (*)

Rev. 00 del 00/01/2015

consumare entro una settimana

Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro 3 giorni

Nel frigorifero: consumare entro un giorno dallo scongelamento.

METHOD 'OF STORAGE

In compartment at or below -18 ° C (****) / (***): keep preferably by the date of durability 'expected minimum.

In compartment at or below the temperature at -12 ° C (**): keep preferably within one month, or by the date of durability 'minimum expected if the latter and' antecedent.

In compartment at or below the temperature at -6 ° C (*)

use within one week

In the ice box: use within 3 days

In the refrigerator: consume within one day of thawing.

L'Azienda opera secondo un proprio piano HACCP, e garantisce la sicurezza dei propri prodotti e la conformita' delle lavorazioni al regolamento 852/2004 ed il rispetto degli oneri di rintracciabilit  del regolamento 178/2002.

The company operates according to its own HACCP plan, and ensures the safety of its products and conformity 'of working to Regulation 852/2004 and compliance with traceability' of Regulation 178/2002 charges.