

Base al pomodoro per pizza, stirata precotta surgelata.

according to the tomato for pizza, frozen pre-cooked stretch.

Ingredienti : farina di FRUMENTO, acqua, farina di semola rimacinata di GRANO duro, pomodoro 11%, 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, tomatoes 11%, 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: 20

PESO CARTONE: 12 kg

N° CARTONI PER BANCALE: 24

PESO BANCALE: 288 Kg

SIZE CARTON: 60x40x30cm

PIECES PER CASE: 20

WEIGHT CARTON: 12 kg

N ° CARTONS PER PALLET: 24

WEIGHT BENCH: 288 Kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Odore : Tipico dei prodotti da forno

Colore : Dorato, rosso al centro per la presenza del pomodoro

Sapore : Tipico dei prodotti lievitati salati da forno e del pomodoro.

TASTING NOTES

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

Smell : Typical of bakery products

Color : Golden, red in the center due to the presence of the tomato.

Flavor : Typical of leavened baked goods and savory tomato.

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 durabilita' minima prevista.

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