



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

STP_47 - 30900

Data Emissione: 22.12.05

Edizione: 1

Ind. Rev.:5

Data Revisione: 07.03.14

Pag.: 1 di 1

STP_47-30900

PRODOTTO: PIZZA AL FORMAGGIO

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
DENOMINAZIONE LEGALE	Prodotto da forno con formaggio
INGREDIENTI	Farina di FRUMENTO, UOVA intere fresche, lievito naturale (contiene farina di FRUMENTO), formaggio grattugiato 7,4 % (LATTE, sale, conservante: lisozima proteina dell'UOVO), formaggio pecorino a pezzi 7,4% (LATTE ovino, sale, caglio), olio extravergine d'oliva, margarina (oli vegetali di palma e SOIA, acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, conservante: potassio sorbato, correttore di acidità: acido citrico, aromi, colorante: beta carotene), sale, lievito di birra, pepe, noce moscata, pasta acida da farina di SEGALE, farina di malto di FRUMENTO. Può contenere tracce di MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE.
PESO	G. 250 / G. 500 circa
MODALITA' D'USO/INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche va conservata in luogo fresco ed asciutto e richiusa con cura.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	22 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura ambiente
TIPO CONFEZIONE	Pellicola per alimenti
CODICE DI RINTRACCIABILITA' INTERNA	00047-X0902
CODICE PRODOTTO	47-30900

CARATTERISTICHE PRODOTTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		RIF. LEGISLATIVO
			VALORE	TOLLER.	
Microbiologiche:					
Mesofili aerobi	Carica	Ufc/g	≤ 1000	10.000	Interno
Escherichia coli	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Interno
Stafilococco Aureo	Carica	Ufc/g	≤ 10	-	Interno
Salmonella	Presenza	Ufc/25g	Assenza	-	Interno
Muffe	Carica	Ufc/g	≤ 100	-	Interno
Organolettiche:					
Aspetto:	Caratteristico, molto lievitato, con cottura adeguata ed omogenea.				
Consistenza:	Morbida, con buona friabilità.				
Sapore:	Tipico della lavorazione artigianale della pizza al formaggio				
Odore:	Fragrante, tipico del formaggio				

ALLERGENI	SI/NO	Ingrediente in etichetta	Contaminazione	Dichiarazione in etichetta
Cereali contenenti glutine o prodotti derivati	SI	Frumento, segale		
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO		NO	
Uova o prodotti a base di uova	SI	Uova		
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	
Soia e prodotti a base di soia	SI	Soia		
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte		
Frutta a guscio o prodotti derivati	NO		SI	Mandorle, noci, nocciole
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. 10 mg/Kg	NO		NO	
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	