Vandemoortele shaping a tasty future	Scheda Tecnica Prodotto Finito BASE BIANCA	AGRITECH
ST PF 47369 Rev. 3 del 01/01/2017		Pag. 1 di 4

BASE BIANCA 230 g

Codice prodotto:	47369	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Base per pizza, parzialmente cotta surgelata	
Descrizione:	Base per pizza rotonda	
Colore:	Bordo chiaro dorato	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "o", acqua, sale , olio di semi di girasole, lievito di birra, farina di FRUMENTO maltato.	
Avvertenze:	Può contenere tracce di latte e loro derivati (compreso il lattosio), soia, pesce e derivati.	
Peso singolo pezzo g:	230 +/- 10 g	
Dimensioni prodotto mm:	Diametro 280 +/- 10 mm	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore:	
	**** o *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C	1 mese
	* - 6°C	1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
	Nel frigorifero	24 ore
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento	
Trasporto:	- 18° C	
Suggerimenti per la preparazione:	Scongelare a temperatura ambiente, farcire a piacere e cuocere nel forno caldo a 230° C, per circa 6-8 minuti. I tempi e le temperature sono parametri indicativi e possono variare sia in funzione del tipo di forno utilizzato, che della farcitura utilizzata.	

Vandemoortele shaping a tasty future	Scheda Tecnica Prodotto Finito BASE BIANCA	AGRITECH
ST PF 47369 Rev. 3 del 01/01/2017		Pag. 2 di 4

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (frumento)			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		X	X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

Vandemoortele shaping a tasty future	Scheda Tecnica Prodotto Finito BASE BIANCA	AGRITECH
ST PF 47369 Rev. 3 del 01/01/2017		Pag. 3 di 4

Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	n°5 flowpack da 5 pz/cadauno, in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti, per cartone, con etichetta
Codice EAN confezione:	8001996000052
Numero pezzi per cartone:	25
Tipo di cartone:	cartone di colore avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	395 x 305 x 335
Peso cartone kg:	5,750 kg (netto); 6,250 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996701744

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	6
Numero cartoni per pallet:	48
Peso netto del pallet kg:	276
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2160
Codice EAN bancale:	8001996109793
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	≤100.000
Escherichia coli cfu/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤100
Muffe cfu/g	≤1.000
Lieviti cfu/g	≤1.000

Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1111
Valore energetico medio kcal/100 g	262
Grassi g/100g	2.8
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	0.3
Carboidrati g/100g	51
Di cui zuccheri g/100 g	2.4
Proteine g/100 g	7.1
Sale g/100 g	1.4