

 Antico Molino F.lli Persello	<b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>Linea PIZZA</b>  <b>LA PIZZA</b>	Rev.1 del 01/2020
--	--	-------------------

Informazioni prodotto	
<b>Denominazione commerciale</b>	La Pizza
<b>Denominazione legale</b>	Preparato per pizza
<b>Destinazione d'uso</b>	Per pizza al piatto e in teglia
<b>Shelf life conf. in carta</b>	6 mesi dalla data di produzione
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 20°C)
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", grassi vegetali non idrogenati (palma), oli vegetali non idrogenati (girasole), lievito secco, sale, <b>latte</b> scremato in polvere, glutine di <b>grano</b> , agente per il trattamento della farina (E300), alfa amilasi.
<b>Produzione e confezionamento</b>	Prodotto nello stabilimento di via Gardizza, 9/b - 48017 Conselice (RA) e confezionato da Antico Molino F.lli Persello nello stabilimento di via Gino Nais, 23 - 33010 Colloredo di M.A. (UD)



Valori nutrizionali (medi per 100g di prodotto)	
<b>Calorie</b>	1577kJ – 373 Kcal
<b>Grassi</b>	5,20g
<b>di cui saturi</b>	2,00g
<b>Carboidrati</b>	70,00g
<b>di cui zuccheri</b>	2,00g
<b>Fibra</b>	3,10g
<b>Proteine</b>	10,00g
<b>Sale</b>	2,10g

Allergeni (inclusi prodotti derivati)	
<b>Cereali contenenti glutine</b>	+
<b>Crostacei</b>	-
<b>Uova</b>	tr
<b>Pesce</b>	-
<b>Arachidi</b>	-
<b>Soia</b>	tr
<b>Latte</b>	+
<b>Frutta a guscio</b>	-
<b>Sedano</b>	-
<b>Senape</b>	-
<b>Sesamo</b>	tr
<b>Anidride Solforosa e solfiti</b>	-
<b>Lupino</b>	-
<b>Molluschi</b>	-

-: non contiene; +: contiene; tr: possibili tracce.

Consigli per l'utilizzo		
Ricetta: Pizza al piatto		Procedimento
Farina LA PIZZA	500g	Impastare bene per almeno 15 minuti e poi lasciare riposare per 15-20 minuti, dividere l'impasto in panetti da 150-180g e lasciar lievitare per 2-3 ore. Stendere poi su un fondo di semola di grano duro, farcire a piacere e infornare a 280°-300°C.
Acqua	250g	

Ricetta: Pizza in teglia (alla Napoletana)		Procedimento
Farina LA PIZZA	500g	Impastare bene per almeno 15 minuti, lasciar riposare per 15-20 minuti. Stendere l'impasto sulle teglie oleate e lasciar lievitare per 80/90 minuti. Infine farcire a piacere e infornare a 200°-220°C.
Acqua	300g	

Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità	max 15.50%

Contaminanti microbiologici	
Salmonella	assente /25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Coliformi totali	<100 UFC/g

Contaminanti chimici	
Residui fitosanitari, micotossine e metalli pesanti	Conforme ai limiti di legge attualmente in vigore, come indicato dal fornitore.
OGM	Assenti

Caratteristiche Packaging e Pallettizzazione Confezioni in Carta		
Formato	1kg	5kg
Codice Articolo	0704PZ1	0705PZ5
Codice EAN	8057829492389	8057829492396
Materiale	Carta Avana Accoppiato film OPP 20mc	Carta Avana
Tipo di confezione	Sacchetto cucito con finestrella	Sacchetto cucito con Maniglia
Dimensioni Confezione (mm)	105x65 h220	200x120 h280 + Maniglia
Confezioni per Cartone	10pz	Pezzo singolo
Dimensioni Cartone (mm)	290x350 h225	
Peso lordo imballo (kg)	11,00	5,15
Unità logistica (cm)	Epal Eur 80 x 120	
Cartoni/Sacchetti per strato	8	14
Strati max per pallet	5	8
Altezza incluso pallet (cm)	123	100
Peso lordo incluso pallet (kg)	460	600