

Descrizione prodotto:

“Pizzelle condite”: impasto base lievitato per pizza, formato “pizzelle” (formato sferico) con copertura a base di passato di pomodoro e mozzarella

Elenco ingredienti	
Farina di grano tenero “OO” (52,6%)	<i>Reg. (UE) 1169/11</i>
Strutto (7,8%)	
Acqua (7%)	
Uova fresche (3,5%)	
Latte in polvere scremato (2,6%)	
Passato di pomodoro	
Mozzarella fresca	
Sale (1,7%)	
Lievito (0,9%)	
Zucchero (0,5%)	



Metodo di conservazione	
Confezionamento	<p>Il prodotto deve essere confezionato e protetto con cellophane (MOCA: idonei all’uso alimentare e conformi a quanto previsto dal Reg. 1935/04) come imballo primario e riposto in cartoni come imballo secondario.</p> <p><u>Imballaggio:</u> -30 pz/cartone - 8 cartoni/fila - 10file/pallet - 80 cartoni/pallet.</p> <p><u>Peso:</u> -peso garantito per singolo pezzo 200g, -peso netto per cartone 200g x 30pz -peso lordo a cartone 6 Kg</p>
Conservazione	<p>Il prodotto va conservato a temperature comprese fra -22°C e -18°C. Il prodotto va tenuto nell’imballaggio originale fino al momento dell’uso. TMC (<i>shelf life</i>): 18 mesi, espresso come mese/anno (es.: mm/aaaa), dalla data di confezionamento a -18°C. Il prodotto una volta scongelato non può essere più ricongelato.</p>
Preparazione e cottura	<p>Il prodotto va rimosso dall’imballaggio originale e lasciato in frigo per circa 1h prima dell’uso. Condire con ingredienti a piacere ed infornare in forno preriscaldato a 270°C.</p>

Valori medi nutrizionali/100g di prodotto	
Valore energetico	270 Kcal (1125 Kj)
Grassi	15,6 g
Di cui saturi	5,9 g
Carboidrati	20,9 g
Di cui zuccheri	17,6 g
Proteine	11,5 g
Sodio	281 g

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Impasto base per pizza rettangolare e a "pallina".
Odore	Tipico dei prodotti lievitati da forno crudi
Colore	Leggermente dorato uniforme
Sapore	Acidulo e salato, tipico dei prodotti lievitati da forno crudi
Caratteristiche microbiologiche	
CMT	< 10 ⁴ ufc/g
Coliformi totali	< 10 ³ ufc/g
<i>E.coli</i>	< 10 ufc/g
<i>S.aureus</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente/25g
<i>L.monocytogenes</i>	Assente/25g
Lieviti	< 10 ³ ufc/g
Muffe	< 10 ³ ufc/g

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

Ditta "SERGI MARIA"
Strada Comunale Paduligne – Z.I.
73040 – Specchia (LE)
C.F.: SRGMRA70P63F623W
P.IVA:04079280758 Tel:328/3205176