



Via F.lli Cervi 12/24- Buccinasco 20090-MI-  
Tel.02.48.84.21.40 Fax.02.48.84.20.03  
[www.milanopane.com](http://www.milanopane.com) P.Iva 08818370150

**Cod : PI-01**

**Barcode: 8033087940640**

## PIZZETTE FORMAGGIO

Ultima revisione: 10/16

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto da forno crudo surgelato ad uso professionale non destinato al consumatore finale

### COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

#### INGREDIENTI:

Farina di **GRANO** tenero tipo "0"; margarina [olio vegetale (palma, cocco)]; acqua; **BURRO**; aromi naturali; emulsionante: E471; sale; correttore di acidità: E330; colorante: caroteni misti]; acqua, sale, farina di GRANO tenero maltata.

#### FARCITURA:

Salsa di pomodoro 13,2%, acqua, fiocco di patate (patate disidratate; emulsionante: E471; stabilizzante: E450(i); antiossidanti: E330; E304; conservante: METALBISOLFITO di sodio\*); olio extra vergine di oliva; sale; zucchero; origano.  
Formaggio edamer 3,5% (**LATTE**, sale, caglio, fermenti lattici).

#### TMC

#### Conservazione

#### Modalita' Di utilizzo

**12 Mesi**  
Termine minimo di conservazione espresso indicando giorno-mese-anno

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura non superiore a -18° C. Il trasporto deve essere effettuato ad una temperatura non superiore ai -18° C.

**UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON DEVE ESSERE RICONGELATO**

#### Scongelare

N/A

#### Lievitare

N/A

#### Cottura

\*200°Cx15/20 min (rotor)  
\*210°Cx18min (min cielo/min platea statico)  
\*185/190°Cx14min (ventilato)

#### PESO UNITARIO

20 (+/- 2g)

#### CONFEZIONE

4 kg

#### SACCHETTO

in polietene contenenti n.4 sacchetti da 1kg

#### SCATOLA

In cartone ondulato per alimenti  
375x275x148(2N)

#### PALETIZZAZIONE

Epal 120x80cm Compattato con film estensibile

8

SC

11

ST

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (g X 100g di prodotto)

Carica batterica totale	≤ 10 <sup>6</sup> ufc / g	Valore Energetico	1426KJ/343Kcal
Enterobatteriaceae	≤ 10 <sup>4</sup> ufc / g	Grassi	25g
E.coli	≤ 10 <sup>2</sup> ufc / g	Acidi grassi saturi	14g
Muffe	≤ 5 x10 <sup>3</sup> ufc/ g	Carboidrati	24g
Stafilococco aureus	≤ 10 ufc / g	Zuccheri	0,5g
Salmonella spp.	Assente in 25 g di prodotto	Proteine	4,6g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g di prodotto	Sale	1,3g

#### TABELLA ALLERGENI

Come da D.lgs. 114/2006, Direttiva 2006/142/CE e Direttiva 2007/68/CE.

	Aggiunto intenzionalmente come ingrediente	Presente nello stabilimento con possibilita' di cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia (lecitina di soia)		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati (es: noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci: pecan del brasile, di acagiu', anacardi, ecc)		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg*	X*	
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

N.B. Si dichiara che le materie prime impiegate non contengono organismi geneticamente modificati ai sensi del Reg. CE n° 1829/2003 e Reg. CE n° 1830/2003.

\* Sotto i 10mg/kg