

SPECIFICHE TECNICHE PIZZA ROSSA GELO

Frozen Pizza With Tomato Sauce Technical Data Sheet

Rev. 02 del 08/2023

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Commercial Name Of Product</i>	Pizza Rossa in Gelo <i>Frozen Pizza With Tomato Sauce</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Sales Denomination</i>	Pizza Rossa Surgelata <i>Frozen Pre-cooked Pizza With Tomato Sauce</i>
PESO DEL PRODOTTO <i>Product Weight</i>	270 g
DIMENSIONI DEL PRODOTTO <i>Product Dimensions</i>	Ø 32 cm



MARCHIO <i>Brand</i>	Casa Mariella	
ORIGINE <i>Origin</i>	Italia <i>Italy</i>	
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	Farina di GRANO tenero di tipo "0" (Italia) 57.7%, polpa di pomodoro 46.0% [polpa fine, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico], acqua, semola rimacinata di GRANO duro 2.1%, sale, olio Evo, lievito istantaneo [lievito essiccato (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)], emulsionante E491 (sorbitano monostearato)]. <i>Soft WHEAT flour type "0" (Italy) 57.7%, crushed tomatoes 46.0% [crushed tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid], water, re-milled durum WHEAT semolina 2.1%, salt, Evo oil, instant yeast [yeast (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)], emulsifier: sorbitan monostearate (E491)].</i>	
CODICE PRODOTTO <i>Product Code</i>	GE000006	
CODICE EAN PRODOTTO <i>Ean Code</i>	0767787873356	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>Product Description</i>	La Pizza Rossa precotta è realizzata a mano con farine provenienti dall'Italia. L'impasto ha una lievitazione naturale di 24 ore e viene cotto in un forno a pietra refrattaria. <i>The pre-cooked Pizza With Tomato Sauce is handmade with Italian flours. The dough has a natural leavening of 24 hours and is baked in a refractory stone oven.</i>	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <i>Shelf-Life</i>	12 mesi. <i>12 months.</i>	
LOTTO <i>Batch</i>	ALFANUMERICO. Indicato sulla confezione accanto alla data di scadenza. <i>ALPHANUMERIC. Indicated on the package next to the expiration date.</i>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>Organoleptic Characteristics</i>	Odore: Tipico di un prodotto precotto a lievitazione naturale. <i>Smell: Typical of a pre-cooked natural leavened product.</i> Colore: Giallo avorio / dorato / rosso. <i>Colour: Ivory yellow / golden / red.</i> Sapore: Tipico della pizza. <i>Taste: Typical of pizza.</i> Aspetto: Tipico di un prodotto precotto di forma circolare irregolare, ad alveolatura regolare e con assenza di bruciature. <i>Appearance: Typical of a pre-cooked product with irregular circular shape, with regular alveolation and without burns.</i>	
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE <i>Product Characteristics</i>	Pizza parzialmente cotta, da consumarsi previa cottura. <i>Partially cooked pizza. To be consumed after cooking.</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICHE <i>Valori medi, per 100g</i> <i>Chemical Properties</i> <i>Average values, per 100g</i>	Ceneri - Ash Umidità - Humidity	2,1 % 45,9 %
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE <i>Microbiological Characteristics</i>	Carica batterica totale - <i>Total bacterial count</i> Bacillus cereus Lieviti - <i>Yeasts</i> Muffe - <i>Moulds</i> Enterobatteri - <i>Enterobacteria</i> Salmonella Listeria	5,0*10 ² U.F.C./g <10 U.F.C./g <40 U.F.C./g <40 U.F.C./g <10 U.F.C./g Assente in 25 g / <i>Absent in 25 g</i> Assente in 25 g / <i>Absent in 25 g</i>
OGM FREE	Gli ingredienti non contengono organismi geneticamente modificati. <i>The ingredients do not contain genetically modified organisms.</i>	

SPECIFICHE TECNICHE PIZZA ROSSA GELO

Frozen Pizza With Tomato Sauce Technical Data Sheet

Rev. 02 del 08/2023

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – VALORI MEDI PER 100 g							
<i>Nutritional Declaration – Average Nutritional Values Per 100 g</i>							
ENERGIA <i>Energy</i>	GRASSI TOTALI <i>Total Fat</i>	di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	di cui zuccheri <i>of which sugar</i>	FIBRE <i>Fibre</i>	PROTEINE <i>Protein</i>	SALE <i>Salt</i>
904 KJ 214 Kcal	2,1 g	0,5 g	39,4 g	6,09 g	2,4 g	8,1 g	1,80 g

MODALITÀ DI SMALTIMENTO <i>Information On Disposal</i>	Etichetta PLASTICA LDPE4 - Label PLASTIC LDPE4 Film di plastica PLASTICA LDPE4 - Plastic film PLASTIC LDPE4 Box di cartone CARTA PAP20 - Cardboard box PAPER PAP20 Verifica le disposizioni del tuo Comune. <i>Check the provisions of your municipality.</i>
--	---

MODALITÀ DI TRASPORTO <i>Mode Of Transport</i>	Vettore refrigerato a temperatura controllata -18°C <i>Temperature-controlled refrigerated vehicle -18°C</i>
--	---

IMBALLAGGIO PRODOTTO <i>Product Packaging</i>	Film di plastica alimentare riciclabile <i>Recyclable plastic film</i>
IMBALLAGGIO BOX <i>Packaging Box</i>	Scatola di cartone ondulato <i>Corrugated cardboard box</i>
PESO BOX <i>Box Weight</i>	5,13 kg + 0,500 kg (box) = 5,63 kg
PESO PALLET <i>Pallet Weight</i>	236,5 kg + 20 kg (pallet) = 256,5 kg
CODICE ITF BOX <i>Box ITF Code</i>	07677878733564
PEZZI x CONFEZIONE <i>Pieces x Pack</i>	1 pezzo per confezione <i>1 piece per pack</i>
CONFEZIONI x BOX <i>Packs x Box</i>	19 confezioni per scatola <i>19 packs per box</i>
PEZZI x BOX <i>Pieces x Box</i>	19 pezzi per box <i>19 pieces per box</i>
BOX x STRATO <i>Boxes x Layers</i>	6 scatole per 7 strati <i>6 boxes per 7 layers</i>
BOX x PALLET <i>Boxes x Pallet</i>	42 scatole per pallet <i>42 boxes per pallet</i>
PEZZI x PALLET <i>Pieces x Pallet</i>	798 pezzi per pallet <i>798 pieces per pallet</i>
DIMENSIONI CONFEZIONE <i>Package Size</i>	Ø 32 cm
DIMENSIONI BOX <i>Box Size</i>	35 x 35 x 23,5 cm
DIMENSIONI PALLET <i>Pallet Size</i>	120 x 80 x 180 cm

MODALITÀ DI PREPARAZIONE <i>Baking Instructions</i>	Preiscaldare il forno statico a 220°C o il forno ventilato a 200°C. Rimuovere l'involucro di plastica attorno alla pizza. Disporre la pizza direttamente sulla griglia nella posizione centrale del forno. Cuocere per 5/6 minuti. Controllare spesso la cottura in quanto ogni forno può variare. Rimuovere dal forno e servire. <i>Preheat the oven to 220°C (static oven) or 200°C (ventilated oven). Take the pizza out from the package and place it directly on the center rack of the oven. Bake for 5/6 minutes. Check often, as ovens vary. Remove from oven and serve.</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE <i>Storage Instructions</i>	Conservare in congelatore ad una temperatura di -18°C. Il prodotto conserva le caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. <i>Store in a freezer at -18°C. The product maintains its optimal properties if consumed within the date printed on the package. After thawing, the product must not be refreeze and can be stored in the refrigerator and consumed within 24 hours.</i>

ALLERGENE <i>Allergen</i>	PRESENZA NEL PRODOTTO <i>Presence In The Product</i>	PRESENZA IN TRACCE <i>Presence In Traces</i>	PRESENZA NELLO STABILIMENTO <i>Cross Contamination</i>
Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) <i>Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)</i>	X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>			
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>			
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>			
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>		X	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>			X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts)</i>			
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>			X
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre</i>			X
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>			
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>			

NOTE CARATTERISTICHE DELLA LINEA PRODUTTIVA <i>Characteristic Of The Production Line</i>	Le procedure di stesura dell'impasto e farcitura del prodotto vengono eseguite manualmente dagli operatori, pertanto variazioni di forma, dimensione e distribuzione degli ingredienti sono dovuti all'artigianalità e alla manualità delle operazioni, a garanzia di un prodotto fatto a mano. <i>The operators perform the spreading of the dough and stuffing of the product manually, therefore variations in the shape, size and distribution of the ingredients are due to the craftsmanship and dexterity of the operations, as a guarantee of a handmade product.</i>
--	--

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ <i>Quality Certifications</i>

