



	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Mod. 23 Rev.02 MQ Ed.02
<b>Codice prodotto</b>	<b>Nome commerciale</b>	<b>Codice EAN 13</b>
<b>63610001</b>	<b>LUNAROSSA</b>	<b>8011534012348</b>

**Descrizione:**

Prodotto da forno a base di pasta di pizza, farcito con salame piccante e scamorza affumicata, surgelato e confezionato in flow pack.

<b>Peso netto confezione</b>	<b>Ingredienti</b>
<b>160 grammi Farcitura: 60 g</b>	<p>Pane: Farina di grano tenero tipo "0" (<b>glutine</b>) ; acqua; sale; olio di semi di girasole; lievito naturale; farina di <b>frumento</b> maltato.                  Farcitura: Salame piccante 18%(Carne di suino, sale, <b>latte</b> scremato in polvere, aromi naturali, destrosio, antiossidante: E300, conservanti: E252, E250. );                  Scamorza affumicata 18% (cagliata di <b>latte</b> vaccino, sale, correttore di acidità E 330, fumo liquido)</p> <p>Può contenere tracce di <b>soia, pesce.</b></p>

<b>Imballo</b>	<b>Dimensio ni</b>	Lun	Lar	Alt	<b>pallettizzazione</b>
Confezionato singolarmente in flow-pack. Dodici confezioni formano un cartone.	Prodotto	18 cm+-2	9 cm +-2	3.5 cm	Pezzi/Cartone 12
	Cartone	29 cm	26 cm	16 cm	Cartoni/Strato 12
					Cartoni/Pallet 144

<b>Termine minimo e modalità di conservazione</b>		<b>Modalità di utilizzo:</b>	
nel congelatore a -18°C **** o ***	1 anno	Scongelamento T.A.4 ore Scongelamento frigo: 12 ore Scongelamento MW: 800W per 90 sec Far scongelare il prodotto e riscaldarlo poi su una piastra professionale a 200°C fino a raggiungere il livello di grigliatura preferito. Nel forno tradizionale :Aprire la confezione . Scaldare il forno a 230°C. e mettere il prodotto direttamente sulla griglia del forno a metà altezza per 7 minuti (per un prodotto più morbido) o per 10 minuti per un prodotto più croccante.  <b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato, consumarlo previa cottura in giornata</b>	
** a - 12°C	1 mese		
* a - 6°C	1 settimana		
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni		
Nel frigorifero	24 ore		

<b>Caratteristiche batteriologiche</b>			
Carica batterica mesofila totale	< 10 <sup>7</sup> UFC/g	Stafilococchi coag. +	< 100 UFC/g
Coliformi totali	< 10 <sup>4</sup> UFC/g	Coliformi fecali	< 100 UFC/g
Lieviti e muffe	< 1000 UFC/g	Clostridi s.r.	< 100 UFC/g
Salmonella	assente in 25 g	Listeria Monocytogenes	assente in 25 g

**NUOVA FOOD ITALIA SRL**

Via Facibeni, 60  
59100 Prato (Italy)  
Tel. 0574.66431  
Fax 0574.663212  
info@fooditalia.com



Valori nutrizionali indicativi			
	U.M.	In 100 g	
<b>Valore Energetico</b>	<b>Kcal</b>	<b>266</b>	
<b>Valore Energetico</b>	<b>Kj</b>	<b>1116</b>	
<b>Grassi</b>	<b>g</b>	<b>12,7</b>	
<b>di cui saturi</b>	<b>g</b>	<b>3,1</b>	
<b>Carboidrati</b>	<b>g</b>	<b>25,6</b>	
<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b>	<b>0,6</b>	
<b>Proteine</b>	<b>g</b>	<b>11,9</b>	
<b>Fibre alimentari</b>	<b>g</b>	<b>1,0</b>	
<b>Sale</b>	<b>g</b>	<b>1,3</b>	

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:

**Nuova Food Italia Srl,**

Via Facibeni 60, 59100 Prato (Italy)  
Tel. 0039 0574/66431 – fax 0039 0574/663212  
E-mail: [info@fooditalia.com](mailto:info@fooditalia.com) - Web: [www.fooditalia.com](http://www.fooditalia.com)

Con la presente si dichiara che Nuova Food Italia S.r.l., ha attivato un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme alla normativa in ambito autocontrollo (Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002) e agli standard BRC e IFS.

Dichiariamo che i prodotti a Voi forniti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.

Inoltre Nuova Food Italia è certificata SA8000.