

NUOVA FOOD ITALIA Srl Via Facibeni, 60 - 59100 Prato (Italy) - Tel. 0574.66431 - Fax 0574.663212 info@fooditalia.com

| Codice prodotto | Nome commerciale | Codice EAN 13 |
|-----------------------|--------------------------------------|---------------|
| 68121002 | PIZZOTTA MARGHERITA g150 | |
| PESO NETTO CONFEZIONE | Denominazione di vendita | |
| 150 g | Prodotto da forno precotto surgelato | |

Descrizione: Venti pizette margherita surgelate e confezionate in busta alimentare.

| PIZZA MARGHERITA | |
|---------------------|--|
| Peso netto prodotto | Ingredienti |
| 150 g | Farina di grano (glutine) tenero tipo "0", Acqua, Passata di pomodoro 22%, Preparato alimentare 16.5% (acqua, caseina presamica alimentare (lattosio), grassi vegetali (olio di cocco e palma), burro (latte) , sale di fusione E331, sale, correttore di acidità E330.), olio di semi di girasole, sale, olio di oliva, lievito naturale liofilizzato (Lievito, emulsionante E 491), zucchero, malto , origano. Può contenere tracce di: soia |

| Dichiarazione nutrizionale | | |
|----------------------------|--------|----------|
| Componente | U.M. | In 100 g |
| Valore energetico | Kcal | 205 |
| Valore energetico | Kjoule | 860 |
| Carboidrati | g | 28,9 |
| Di cui zuccheri | g | 1,7 |
| Grassi | g | 5,4 |
| Di cui acidi grassi saturi | g | 0,2 |
| Proteine | g | 9,3 |
| Fibre | g | 2,2 |
| Sale | g | 0,9 |

| Imballo |
|--|
| Venti pizette margherita surgelate e confezionate in buste contenenti 10 pezzi ciascuna. Codifica del lotto così composta: 1° numero indicante l'anno di produzione, i seguenti indicanti il numero di giorno dell'anno. |

| Dimens. | Diametro | | Alt |
|----------|---------------|---------------|--------|
| Prodotto | 18 cm +/- 2cm | | 1,5 cm |
| Astuccio | Lungh 30 cm | Largh 25,5 cm | 19 cm |

| Pallettizzazione | |
|------------------|-----|
| Astucci/fardello | 20 |
| Fardello/Strato | 12 |
| Fardello/pallett | 120 |

| Termine minimo e modalità di conservazione e shelf life | | Modalità di utilizzo: |
|---|-------------|--|
| nel congelatore a -18°C **** o *** | 1 anno | Rimuovere la pizza dall'imballo, scaldare il forno sino a 230°C, quindi mettere la pizza direttamente sulla griglia del forno a metà altezza. Lasciare riscaldare per 7 minuti se si desidera una pizza soffice, 10 minuti se si desidera una pizza croccante. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportate sull'astuccio. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e si consiglia di consumarlo entro 24 ore, previa cottura. |
| ** a - 12°C | 1 mese | |
| * a - 6°C | 1 settimana | |
| Nello scomparto del ghiaccio | 3 giorni | |
| Nel frigorifero | 24 ore | |



NUOVA FOOD ITALIA Srl Via Facibeni, 60 - 59100 Prato (Italy) - Tel. 0574.66431 - Fax 0574.663212 info@fooditalia.com

Indicazioni grafiche:
Dicitura da riportare sulla confezione per la scadenza**Da consumare preferibilmente entro il :** GG/MM/AAAA
(stampa a nostro carico)**Caratteristiche batteriologiche**

| | | | |
|----------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|
| Carica batterica mesofila totale | < 10 ⁶ UFC/g | Stafilococchi coag. + | < 100UFC/g |
| Coliformi totali | < 1000 UFC/g | Coliformi fecali | < 100UFC/g |
| Lieviti e muffe | < 1000 UFC/g | Clostridi s.r. | < 10 UFC/g |
| Salmonella | Assente in 25 g | Listeria Monocytogenes | Assente in 25 g |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|--------------------|---|
| Aspetto | Pizza farcita con pomodoro e formaggio |
| Odore | Tipico odore della Pizza farcita con pomodoro e formaggio |
| Consistenza | Morbida al centro croccante ai bordi |

Consumatore finale

Pubblico generale ad esclusione di soggetti intolleranti agli ingredienti elencati in etichetta

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 - Web: 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.

