

Trancio margherita



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 49123

Nome commerciale Prodotto da forno parzialmente cotto
e surgelato



Lista degli ingredienti

farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, mozzarella 23,2% (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), passata di pomodoro (17,1%),
polpa di pomodoro a cubetti 6,8%, olio di oliva, strutto, lievito, sale, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto (ORZO),
origano.

Può contenere tracce di: Soia, Noci, Senape, Semi di sesamo.

Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059080

Dimensioni del prodotto

Peso (g)	580
Lunghezza (mm)	320
Larghezza (mm)	280

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	No
Vegetariano	No

Indicazioni

Etichetta pulita	Sì
-------------------------	----

Informazioni microbiologiche

Escherichia coli: < 100/g
 Enterobacteriaceae: < 1000/g
 Listeria monocytogenes: Assente in 25 g
 Muffe: < 3000/g
 Salmonella spp.: Assente in 25 g
 Staphylococcus aureus: < 100/g
 Flora aerobica mesofila totale: < 1000000/g
 Lieviti: < 5000/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	981 kJ		981 kJ	12
energia	234 kcal		234 kcal	12
grassi di cui:	8,5 g		8,5 g	12
- acidi grassi saturi	4,2 g		4,2 g	21
carboidrati di cui:	28 g		28 g	11
- zuccheri	2,5 g		2,5 g	3
proteine	10 g		10 g	20
sale	1,4 g		1,4 g	23

* 1 porzione = 100 g

Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	Sì
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia, Noci, Senape, Semi di sesamo.

(*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Immagini dell'imballaggio



Informazioni sull'imballo

Imballo interno	film (Plastic_PP 5)
Imballo esterno	scatola americana (Corrugated board_PAP 20) nastro adesivo (Plastic_PP 5)
EDU (scatola americana)	
Pezzo per EDU	8
GTIN	8001996707555
peso netto	4,64 kg
lughezza x larghezza x altezza (m)	0,350 X 0,295 X 0,298
unità consumatore	
GTIN	8001996802717
peso netto	0,58 kg

Materiali per la palletizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	8
NB strato / pallet	7
NB EDU / pallet	56
Peso netto totale pallet	260 kg
Peso lordo totale pallet	305 kg
lughezza x larghezza x altezza (m)	1,200 X 0,800 X 2,231
Materiali per la palletizzazione	pallet (Legno_FOR 50) Etichetta (Paper_PAP 22) film estensibile (Plastic_LDPE 4)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

Non scongelare la pizza. Cuocere nel forno a 180°C per 8 - 10 minuti e servire calda. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato. Da consumarsi previa cottura.

INFORMAZIONI GENERALI

Certificati

IFS & BRC

Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione. Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo. L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real. Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

Abbreviazioni

- (1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine
- (2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

