



Stabilimento e Amministrazione:  
 25010 Sanzeno Naviglio BS  
 Via Diaz 30 PI e CF 03137650986  
 Tel. +39 0305236299  
<http://www.alergo.it>  
 e-mail: [info@alergo.it](mailto:info@alergo.it)

**SCHEDA TECNICA  
 PIZZA 4 FORMAGGI**

**MIPA Snc.**

## PIZZA 4 FORMAGGI

### 1. DENOMINAZIONE

Pizza 4 formaggi senza glutine.

### 2. INGREDIENTI

Pasta senza glutine (acqua, amido di frumento deglutinato, farina di riso, amido di mais, olio extravergine di oliva, latte scremato in polvere, lievito, sale, emulsionante: idrossimetilcellulosa, farina di psyllium, addensante: farina di guar), salsa di pomodoro (pomodoro, sale, acidificante: acido citrico), mozzarella 10,8% (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici), edamer 6,5% (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) gorgonzola DOP 4,3% (latte vaccino, sale, caglio) grana padano DOP 2,1% (latte vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo)

Può contenere tracce di **pesce, uova, sesamo e frutta a guscio.**

### 3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	960 KJ -280 kcal
Grassi	7,5 g
di cui saturi	3,3 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	5,2 g
Fibre	2 g
Proteine	7,2 g
Sale	1 g

### 4. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

#### 4.1 CARATTERISTICHE CHIMICHE

- Assenza di OGM (etichettatura in accordo con i requisiti dei Reg CE 1829/03 e Reg CE 1830/03).
- Residui di prodotti fitosanitari in accordo ai requisiti del Reg. CE 396/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

#### 4.2 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Microorganismi patogeni assenti
- CBT < 1000 ufc/g
- Miceti < 100 ufc/g
- Coliformi totali < 100 ufc/g
- Micotossine e metalli pesanti, entro i limiti previsti dal Reg CE 1181/06 e successive modifiche ed integrazioni
- Assenza di infestanti e corpi estranei

#### 4.3 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Aspetto fisico tipico della base per pizza, di forma rotonda



Stabilimento e Amministrazione:  
 25010 Sanzeno Naviglio BS  
 Via Diaz 30 PI e CF 03137650986  
 Tel. +39 0305236299  
<http://www.alergo.it>  
 e-mail: [info@alergo.it](mailto:info@alergo.it)

<b>SCHEDA TECNICA PIZZA 4 FORMAGGI</b>	<b>MIPA Snc.</b>
--	------------------

- Odore e gusto                    tipico di pasta per la pizza
- Consistenza                    croccante/fragrante

#### 5. SHELF LIFE, NUMERO DI LOTTO E DATA DI SCADENZA

Il prodotto deve essere conservato a -18°C, nella confezione integra. In queste condizioni il prodotto ha 12 mesi di shelf life.

Il numero di lotto è identificato tramite la data di scadenza scritta sulla confezione, riportata come gg/mm/aa.

#### 6. ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per circa 10 minuti, quindi togliere l'incarto (busta), farcire a piacere ed inserire il prodotto nel forno preriscaldato a 180°C, per circa 5 minuti. Servire il prodotto caldo.

#### 7. CONFEZIONAMENTO

L'unità di vendita è descritta sotto:

TIPO DI PACKAGING	FORMATO	
Imballo primario: busta in materiale plastico, idoneo al contatto con alimenti Imballo secondario: scatola di cartone	400 g	
<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	<i>N° pezzi/cartone</i>	6
	<i>N° strati/pallet</i>	12
	<i>N° pezzi/pallet</i>	720

Prodotto in via Diaz 30 Sanzeno Naviglio Brescia (Bs).