



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

SCHEDA TECNICA PIZZA MARGHERITA	MIPA Snc.
--	------------------

PIZZA MARGHERITA

1. DENOMINAZIONE

Pizza margherita 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 25% (pomodoro, sale, acidificante: acido citrico), mozzarella 12,5% (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici).

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

3. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	954 KJ -227 kcal
Grassi	6,5 g
di cui saturi	2,8 g
Carboidrati	34,7 g
di cui zuccheri	6,51 g
Fibre	2,1 g
Proteine	6,25 g
Sale	1,17 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 pizza, di forma rotonda
- Odore e gusto tipico della pizza
- Consistenza croccante/fragrante



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

**SCHEDA TECNICA
 PIZZA MARGHERITA**

MIPA Snc.

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 temperature 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	350 g	
PALLETTIZZAZIONE	N° pezzi/cartone	6
	N° strati/pallet	12
	N° pezzi/pallet	720

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