



Produktspezifikation

Artikel/Verkehrsbezeichnung:

Premium Pizza Margherita XXL – Ø ca. 30 cm
Tomatensauce und Mozzarella

Artikelnummer: TK1070G

INGREDIENTI / INGREDIENTS

ITALIANO:

Ingredienti impasto: Farina di grano tenero tipo "0", Acqua, Olio di semi di girasole, Lievito di Birra, Sale, Farina di frumento maltato.

Farcitura: Polpa di pomodoro, Mozzarella (Latte pastorizzato, Sale, Colture batteriche, Caglio) (17,14%), Sale, Origano. Allergeni: contiene Latte Vaccino, Farina (Glutine). Può contenere tracce di pesce e soia.

Le percentuali sopra riportate sono riferite al peso totale del prodotto a crudo, come da distinta base.

ENGLISH:

Dough ingredients: Soft wheat flour, Water, Sunflower Oil, Brewer's Yeast, Salt, Malted wheat flour.

Topping: Tomato Pulp, Mozzarella Cheese (Pasteurized Milk, Salt, bacterial cultures, Rennet) (17,14%), Salt, Oregano. Allergens: contains Cow's milk, Wheat (Gluten). May contain traces of fish and soy.

The percentages given above are related to the total weight of the raw product.

NOTA

La linea di produzione prevede che le operazioni di tiratura della pasta e di farcitura siano eseguite manualmente dalle operatrici: pertanto variazioni di forma e/o dimensioni e/o distribuzione della farcitura sulla pizza sono dovute alla manualità delle operazioni. Il peso dichiarato in etichetta rispetta le tolleranze previste dalla normativa (L. n. 690 del 25 ottobre 1978). Il diametro o dimensione del prodotto può variare di +/- 1 cm.

The production line sees that the stretching of the dough and its toppings are manually performed by the operators. The variations of the shape and / or its size, and / or the distribution of the toppings on the pizza, are therefore due to their manual workings.

The weight declared on the label respects the tolerances required by law (Law 690 of 10.25.1978). The diameter or dimension of the product may vary +/- 1 cm.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

| Parametro analisi-parameter | Limite di riferimento/std value | Metodo d'analisi |
|------------------------------------|---------------------------------|--|
| Enterobatteri a 37°C | < 100 ufc/g | ISO 21528-2:2004 |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 g | AFNOR BRD 07/10-04/05 ; ISO 11290-1 2005 |
| E. coli a 44°C | < 10 ufc/g | ISO 16649-2:2001 |
| Stafilococchi coagulasi positivi | < 10 ufc/g | ISO 6888-2:1999/Amd 1 2003 |
| Muffe | < 10 ³ ufc/g | metodo interno |
| Bacillus Cereus presunto | < 100 ufc/g | ISO 7932:2004 |
| Batteri anaerobi solfito riduttori | < 10 ufc/g | ISO 15213:2003 |



REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

| | Per porzione / Per serving | 100 g |
|------------------------------------|----------------------------|----------|
| Valore energetico | 725 kcal | 207 kcal |
| Energy Values | 3031 KJ | 866 KJ |
| Proteine / Proteins | 33,6 g | 9,6 g |
| Carboidrati / Carbohydrates | 101,9 g | 29,1 g |
| Zuccheri / Sugar | 4,2 g | 1,2 g |
| Grassi / Fat | 19,6 g | 5,6 g |
| di cui saturi / of which saturated | 9,1 g | 2,6 g |
| Sale / Salt | 5,6 g | 1,6 g |

Valori medi per 100 g di prodotto e per singola porzione consigliata - 350 g
 Average values g for 100 g and for single suggested portion 350 g
 Peso etichetta / Declared weight: 700 g (350 g x 2 pz) Dimensione/Dimension mm: 300

Codice GTIN13 /GTIN13 code: 4260319010909
 Codice GTIN14/ GTIN14 code: 04260319010909
 Codice Cartone GS1-128 / GS1-128 Box code: (01)04260319010909(15)YYMMDD(10)DDDYxxxx
 Codice Pallet GS1-128 / GS1-128 Pallet code: (02)04260319010909(15)YYMMDD(10)DDDYxxxx(37)xxx

AI (01) Global Trade Item Number
 AI (02) Number of containers contained in another unit (used with AI 37) 14 Digits
 AI (15) Expiration Date
 AI (10) Batch Numbers
 AI (37) Number of Units Contained

IDENTIFICAZIONE LOTTO / BATCH NUMBER IDENTIFICATION

Codice LOTTO /LOT code:
 AI (001) Data Giuliana / Julian date
 AI (3) Ultima cifra dell'anno in corso / Last digit of the year
 AI (0001) Identificazione dell'ordine interno (Opzionale)/ Internal order identification (Optional)
 AI (xxxxx) Nr. Progressivo
 TMC del prodotto / Best before
 12 mesi / months (Espresso come gg/mm/aa es 01/10/05; Expressed as gg/mm/aa ex 01/10/05)
 Vita residua garantita alla consegna / Guaranteed shelf life from delivery
 9 mesi / months

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

| | | |
|-----------|------------------|--|
| **** /*** | (-18 °C / 0 °F) | Consumare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione To be consumed best before the date indicated on the box |
| ** | (-12 °C / 10 °F) | 30 Giorni / 30 Days |
| * | (-6 °C / 21 °F) | 7 Giorni / 7 Days |
| | (+4 °C / 40 °F) | 3 Giorni in frigorifero / 3 Days in refrigerator |

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Do not re-freeze after thawing.



MODALITÀ DI UTILIZZO / SERVING INSTRUCTIONS

PREPARAZIONE:

Togliere la pizza dalla confezione e lasciare scongelare a temperatura ambiente. Nel frattempo accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 220-250 °C. Raggiunta tale temperatura inserire la pizza direttamente sulla griglia del forno a metà altezza. Lasciarla nel forno per circa 3/5 minuti fino a quando la mozzarella si fonde.

PREPARATION:

Remove the pizza from the package and leave it to defrost at room temperature. Therefore oven temperature must reach 220-250°C, then put the pizza inside in the middle and heat it for 3/5 minutes until the cheese is melted.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Imballo primario - Primary pack

| | | Spessore Thickness (my) | Lunghezza Lenght (m) | Larghezza Width (m) |
|-------------------------|--|-------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Confezione Packaging | FILM – termoretraibile con all'esterno un'etichetta adesiva contenente le prescrizioni nel rispetto della normativa vigente. FILM – Plastic wrap heat shrink with an external adhesive label containing information in accordance with local regulations. | 15 my | 0,45 | 1,1 |
| Materiale Material | FILM – Bolphane ® BE film termoretraibile poliolefinico (coestruso). FILM – Bolphane ® BE polyolefin shrink film (coextruded). | | | |

Imballo secondario - Secondary pack

| | | Materiale Material | Spessore Thickness | Lunghezza Lenght (m) | Larghezza Width (m) | Altezza Height (m) | Peso Weight |
|-----------|--------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------|
| Packaging | Astuccio in cartone Cardboard Box | | | | | | |
| Packaging | Scatola di cartone Carton Box | TBFFFT/3 2222/EB | mm 4 | Ext 0,305 | Ext 0,305 | Ext 0,228 | kg 0,444 |

Pallet : Dimensioni / Dimensions

| Pallet (base): | Peso / Weight - Altezza / Height | EPAL 80 X 120 | |
|---|----------------------------------|---------------|--------|
| | | kg 13 | mm 135 |
| Pezzi / scatola - Pieces / Box | | 2 | |
| Confezioni / scatola - Packages / Box | | 6 | |
| Pezzi / pallet - Pieces / pallet | | 936 | |
| Confezioni / pallet - Packages / pallet | | 468 | |
| Cartoni / strato - Boxes / Layer | | 13 | |
| Strati / pallet - Layers / Pallet | | 6 | |
| Cartoni / pallet - Boxes / Pallet | | 78 | |
| Altezza pallet m / Pallet height | | m 1,97 | |



ALLERGENI/ALLERGENS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate e potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo. / **In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process.**

| ALLERGENI / ALLERGENI (Dir.2000/13/CE allegato III , Dir.2003/89/CE) | Si / Yes (1) | Non utilizzato / Not Used | Presenza in stabilimento / Used in factory | CC* |
|---|------------------|---------------------------------|--|-----|
| Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibridate e prodotti derivati. Cereals containing gluten: wheat, rye, bowline, oat, emmer (Triticum dicoccum), kamut or their interbred varieties and by-products. | Farina/ Wheat | | | |
| Crostacei : e prodotti derivati / Shellfish and by-products. | | X | | |
| Uova e prodotti derivati / Eggs and by-products. | | X | | |
| Pesce e prodotti derivati / Fish and by-products. | | | X | X |
| Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and by-products. | | X | | |
| Soia e prodotti derivati / Soy and by-products. | | | X | X |
| Latte e prodotti derivati incluso il lattosio / Milk and by-products included lactose. | Latte / Milk | | | |
| Frutta secca in guscio : mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan , noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati / Nuts : almond, filbert, walnut-tree, cashew , walnut-tree pecan, brasilian walnut- tree ,Pistachio, walnut-tree macadamia and by-products. | | | X | |
| Sedano e prodotti derivati / Celery and by-products. | | X | | |
| Senape, mostarda e prodotti derivati / Mustard, mustard and by-products. | | X | | |
| Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and by-products. | | X | | |
| Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg./lt, espressi come SO2 / Sulphur Dioxide and sulphites at concentrations >10 mg/Kgs or 10 mg/lt , (expressed as SO2). | | X | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini / Lupines and by-products. | | X | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and by-products. | | X | | |

* Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

(1) La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta /utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici , solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari) elencati. / **The formulation of this product also foresees addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials) listed.**



MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato.
The product does not contain raw materials obtained from GMO.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

| | | |
|------------------------------|---|---|
| Regolamento CEE n. 852/2004 | Igiene dei prodotti alimentari | Food hygiene |
| Regolamento CEE n. 853/2004 | Igiene dei prodotti alimentari di origine animale | Food of animal origin hygiene |
| Regolamento CEE n. 2073/2005 | CRITERI MICROBIOLOGICI | microbiological criteria |
| Regolamento CEE n. 178/2002 | Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare | General aspect of food legislation |
| Regolamento CEE n. 1935/2004 | Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari | Packaging materials and objects that go in touch with food products |
| Regolamento CEE n. 1881/06 | Regolamento riguardante i limiti contaminati chimici | Regulation concerning chemical contaminated limits |