



Pizza base SOFT (bianca-pomodoro) surgelata*

Doc Nr.: ST 72-821

rev.: 04

*Pizza (mit und ohne Tomaten)-TK

*Pizza (with and without tomato sauce)-frozen

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3-4

Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:

Per/für Koch Snc/ohg Via Negrelli Negrellistraße 16 I-39100 Bozen/Bolzano

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Pizza base SOFT bianca e con pomodoro, precotta e surgelata.

Pizza SOFT mit und ohne Tomaten, vorgekocht und gefroren.

Pizza SOFT with and without tomato sauce, precooked and frozen.

Etichettatura e conservabilità / Etikette und Konservierung / Labels and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza
Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD

On the label you find: ingredients, instructions for conservation, date of production, expiration date

Preparazione / Zubereitung / cooking instructions:

Rimuovere la base per pizza dalla confezione, farcirla a piacimento e cuocerla ancora surgelata in forno preriscaldato, come indicato di seguito: **Forno statico:** 300°C per circa 5 minuti. **Forno ventilato:** 200°C per circa 4 minuti. (A prodotto scongelato diminuire i tempi). Si consiglia di cuocere comunque fino alla completa fusione della mozzarella.

Pizza aus der Packung nehmen und noch tiefgefroren in den vorgeheizten Ofen geben. **Statischer Ofen:** 200°C, ca. 8-10 Minuten. **Umluftofen:** 200°C, ca. 6-8 Minuten. Bei bereits aufgetautem Produkt verringern sich die Zeiten. Im Ofen backen, bis der Käse schmilzt.

Remove the frozen pizza from the packaging, fill it like your taste and place it in a preheated oven. **Conventional oven:** 200°C for around 8-10 minutes. **Fan-assisted oven:** 200°C for around 6-8 minutes. (Reduce cooking times if product has thawed.) Cook until mozzarella has completely melted.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** o *** (-18°C) 12 mesi

** (-12°C) un mese

* (-6°C) una settimana

Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni.
Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
Non ricongelare il prodotto.
Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:

**** oder *** (-18°C) 12 Monate

** (-12°C) ein Monat

* (-6°C) eine Woche

Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen.
Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.

CONSERVATION AT HOME:

**** or *** (-18°C) 12 months

** (-12°C) one month

* (-6°C) one week

In the freezer: onsume within three days.
In the fridge: consume within one day.
Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [Pizza base bianca-Pizza ohne Belag-Pizza no garniture]

Farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito essiccato, **glutine di frumento**, agenti di trattamento delle farine: E300, enzimi.

Weichweizenmehl Typ "0", Wasser, Sonnenblumenkernöl, Salz, getrocknete Hefe, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: E300, Enzyme.

Wheat flour type "0", water, sunflower seed oil, salt, dehydrated yeast, **wheat gluten**, flour treatment agents: E300, enzymes.

Ingredienti / Zutaten / ingredients: [Pizza base pomodoro-Pizza mit Tomatenbelag-Pizza tomato-Base avec tomate]

PASTA: farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito essiccato, glutine di **frumento**, agenti di trattamento della farina: enzimi, acido ascorbico E300.

FARCITURA: polpa di pomodoro (pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità: E330), olio di semi di girasole, sale, zucchero, origano.

TEIG: Weichweizenmehl Typ "0", Wasser, Sonnenblumenöl, Salz, Trockenhefe, **Weizengluten**, Mehlbehandlungsmittel: Enzyme, Ascorbinsäure: E300.

BELAG: Tomatenpulpe (Tomaten, Tomatensaft, Säureregulator: E330), Sonnenblumenöl, Salz, Zucker, Oregano.

DOUGH: **wheat** flour type "0", water, vegetable oil, salt, dehydrated yeast, **wheat** gluten, flour treatment agent: enzymes, Ascorbic acid: E300

TOPPING: tomato sauce (tomatoes, tomato juice, acidity regulator: E330), oil of sunflower seeds, salt, sugar, oregano.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutritive declaration :

Energia	Energie	Energy	Base bianca	Base pomodoro
			221 kcal/100g 993 kJ/100g	289 Kcal/100g 1229 kJ/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	2,5 g 0,2 g	3,2 g 1,7 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	41 g 0,4 g	45,1 g 16,6 g
fibre	Ballaststoffe	fibre	1,6 g	0,5 g
Proteine	Eiweiss	Protein	7,7 g	9,3 g
sale	Salz	salt	1,7 g	2,8 g

Creto da: NF	Data: 23.02.2018	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 4
Controllato da: PC	Data: 23.02.2018	Funzione: AQ	AQ	

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics/ allergenes	Ingrediente / Zutaten / ingredients / ingrédient
Glutine / Gluten / gluten / gluten	Farina di grano tenero, Weichweizenmehl, wheat flour; glutine di frumento, Weizengluten, wheat gluten
Latte / Milch / milk / lait	Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, can contain traces of milk,
Senape / Senf / mustard / moutarde	Può contenere tracce di senape, kann Spuren von Senf enthalten, can contain traces of mustard ;
Pesce / Fisch / fish / piosson	Può contenere tracce di pesce, kann Spuren von Fisch enthalten, can contain traces of fish;
Lupini / Lupinen / Lupin / Lupin	Può contenere tracce di lupini, kann Spuren von Lupinen enthalten, can contain traces of lupin;
Crostacei / Krebstieren / Crustaceans / Crustacés	Può contenere tracce di crostacei, kann Spuren von Krebstieren, enthalten, can contain traces of crustaceans;
Uova/Eier/Egg	Può contenere tracce di uovo, kann Spuren von Eier enthalten, can contain traces of egg;
Soia / Soja / soy / soja	Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, can contain traces of soy;
Frutta a guscio / Schalenfrüchte / edible nuts / friuts a coquille	Può contenere tracce di frutta in guscio , kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten, can contain traces of edible nuts;

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Grenzwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 100.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	500.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 500 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	5.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 10 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Listeria monocytogenes	< 11 (ufc/25g) / KbE/g cfu/g	110 (ufc/25g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	frei / assente / absent 25 g	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art /Code: 45107 <i>Pizza base bianca</i> 30 ± 1 cm x 40 ± 1 cm (500g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145451078	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145451177	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Film termoretraibile con etichetta, mit Etikette, with label	Cartone SK5 con etichetta, mit Etikette, with label	EPAL 56 ck / pp 8 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	500g	8 cs / ck	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	10 g	350 g	268 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	510 g	4.430 g	2,02 m ± 0,02 m (incl. pp)
Larghezza / Breite / width	35 ± 5 mm	267 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	300 ± 10 mm	300 mm	120 cm
	400 ± 10 mm	400 mm	

Creato da: NF	Data: 23.02.2018	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 3 di 4
Controllato da: PC	Data: 23.02.2018	Funzione: AQ	AQ	

Codice / Art /Code: 2817 <i>Pizza base bianca</i> 60 ± 1 cm x 40 ± 1 cm (1100g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145028171	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145228175	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Film termoretraibile 1.100g	Cartone SBR5 con etichetta, mit Etikette, with label 5 cs / ck	EPAL 44 ck / pp 4 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	40 g	530 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1140 g	6.230 g	294 kg ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	35 ± 5 mm	156 mm	1.87 mt ± 0,02 mt (incl. pp)
Larghezza / Breite / width	400 ± 10 mm	400 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	600 ± 10 mm	600 mm	120 cm

Codice / Art /Code: 45108 <i>Pizza base pomodoro</i> 30 ± 1 cm x 40 ± 1 cm (650g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145451030	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145451238	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Film termoretraibile con etichetta, mit Etikette, with label 650g	Cartone SK5 con etichetta, mit Etikette, with label 8 cs / ck	EPAL 56 ck / pp 8 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	10 g	350 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	660 g	5.630 g	335 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	35 ± 5 mm	267 mm	2,02 m ± 0,02 m (incl. pp)
Larghezza / Breite / width	300 ± 10 mm	300 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	400 ± 10 mm	400 mm	120 cm

Codice / Art /Code: 2717 <i>Pizza base pomodoro</i> 60 ± 1 cm x 40 ± 1 cm (1500g)	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-005145027211	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-005145227215	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Film termoretraibile 1.500g	Cartone SBR5 con etichetta, mit Etikette, with label 5 cs / ck	EPAL 44 ck / pp 4 ck / strato / Lage /stratum
Tara / tare	40 g	530 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	1540 g	8.230 g	382 kg ± 5 kg
Altezza / Höhe / hight	35 ± 5 mm	156 mm	1.87 mt ± 0,02 mt (incl. pp)
Larghezza / Breite / width	400 ± 10 mm	400 mm	80 cm
Lunghezza / Länge / length	600 ± 10 mm	600 mm	120 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **COMM / MKT** _____

Creato da: NF	Data: 23.02.2018	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 4 di 4
Controllato da: PC	Data: 23.02.2018	Funzione: AQ	AQ	