LA PIZZA + 1	PIZZA MARGHERITA BIOLOGICA 60x40 A COTTURA COMPLETA – TAGLIO 15	STD-PF Rev. 00

Denominazione legale di prodotto: Pizza margherita biologica con olio extra vergine di oliva (1,9%).
Descrizione: Pizza Margherita biologica rettangolare a cottura completa guarnita con mozzarella a julienne.
Codice prodotto: 0537
Codice EAN: 8019290005376
Sede dello stabilimento di produzione: LA PIZZA +1 spa_Via Galileo Galilei, 11/13_29027 Gariga di Podenzano (PC)
Formato: rettangolare da cm 60x40 pretagliata in 15 tranci **Peso**: 1600g
Peso singolo trancio: 107g±11g **Dimensione media**: cm(12.8 ± 0.5) x cm(11.5 ± 0.5)
Schema di taglio: 3 tranci sul lato corto x 5 tranci sul lato lungo
Preparazione: il prodotto può essere consumato senza cottura. Consigliamo di portarlo a temperatura ambiente prima di consumarlo. Per ottenere un prodotto ancora più fragrante:
In forno: un passaggio in forno ben caldo (200°C) per 4 minuti.

CARATTERISTICHE GENERALI	
Parametro	**Descrizione**
Consistenza	Pizza alta e soffice
Shelf-life	30 giorni dalla data di produzione
Confezione	Vaschetta semirigida termoformata neutra da 1 pezzo con supporto in cartoncino
Conservazione	Confezionato in atmosfera protettiva. Si conserva in frigorifero da 0°C a +4° C. Una volta aperta la confezione, il prodotto si conserva in frigorifero per 24 ore in contenitore ermetico.

Ingredienti: farina di **GRANO** tenero tipo 0*, mozzarella* (25%)(**LATTE**, sale, caglio, fermenti lattici), passata di pomodoro*, olio extra vergine di oliva* (1,9%) , sale , lievito, farina di malto d'**ORZO***, zucchero di canna greggio* , origano*.
*Ingredienti biologici
Può contenere **soia, senape, lupini.**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Parametro	**Valore di accettazione**
Carica microbica totale	<500.000 ufc/g
Muffe	<10 ufc/g
Enterobatteriacee	<100 ufc/g
E. coli	<10 ufc/g
St. aureo	<100 ufc/g
Salmonella spp	Ass. in 25 g
L. monocytogenes	Ass. in 25 g
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (Calcolati)	
Energia	1116 kJ / 265 kcal
Grassi	8,2 g
-di cui acidi grassi saturi	4,1 g
Carboidrati	35 g
-di cui zuccheri	1,9 g
Fibre	2,0 g
Proteine	12 g
Sale	2,0 g
CARATTERISTICHE STOCCAGGIO	
Dimensioni confezione	cm 60x40
Dimensioni cartone	cm 60 x 40,5 x 24 (CT25)
N° pezzi per cartone	6
N° cartoni per piano del pallet	4
N° piani per pallet	7
Totale cartoni per pallet	28
Totale pezzi per pallet	168
Peso netto pallet	kg 268,8
Altezza pallet (pallet inlcuso)	cm 183

Modifica			Verifica			Approvazione		
Funz.	**Data**	**Visto**	**Funz.**	**Data**	**Visto**	**Funz.**	**Data**	**Visto**
CQ	**03/09/2024**	**A. Tacchinardi**	**RQ**	**03/09/2024**	**C. Ruggi**	**DIOP**	**03/09/2024**	**F. Ferrari**
			Resp. R&S	**03/09/2024**	**B.Fornari**			

LA PIZZA+1 S.p.A.

Via Galileo Galilei, 11/13 - Loc.Gariga
29027 Podenzano
Piacenza
Italy

Società con socio unico
soggetta all'attività di direzione e
coordinamento di VALSA GROUP S.p.A.

Telefono: +39 0523 042411
Fax: +39 0523 524931
Sito web: www.lapizzapiuuno.it
e-mail: info@lapizzapiuuno.it

CODICE FISCALE E PARTITA IVA IT01200110334 – R.E.A. DI PIACENZA 142139 – REGISTRO IMPRESE DI PIACENZA n. 01200110334 – CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 i.v.

Spett.le
CAMST Group

Dichiarazione

La Pizza + 1 SPA, con sede legale in Via Galilei 11/13, 29027, Gariga di Podenzano (PC)

DICHIARA

che per quanto riguarda i prodotti a Voi forniti di seguito elencati:

Codice prodotto	Descrizione
PZ00536	Pizza margherita BIO atm a cottura completa 60x40, 18 tranci
PZ00537	Pizza margherita BIO atm a cottura completa 60x40, 15 tranci
PZ00538	Pizza margherita BIO atm a cottura completa 60x40, 12 tranci

l'origine geografica dell'ingrediente primario (grano/farina di grano tenero tipo 0 Biologica) è ITALIA.

Data: 12-09-2024

La Pizza +1 SPA
Cristina Ruggi
Responsabile Qualità

RECORD HOLDER 2015 FOR THE LONGEST PIZZA IN THE WORLD
EXPO 20.06.2015 – 1595,45 M

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
ACCREDIA
BRC FOOD
IFS Food
ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification
ISO 22005 BUREAU VERITAS Certification
UNI 11020 Certificato n. 146/001

I dati personali sono trattati ai sensi delle vigenti normative in materia di privacy. Informativa completa disponibile su: www.lapizzapiuuno.it
Personal data of your company are treated in accordance with current data protection legislation (Privacy). Complete information is available on: www.lapizzapiuuno.it