

LA PIZZA + 1	PIZZA MARGHERITA BIOLOGICA 60x40 A COTTURA COMPLETA – TAGLIO 18	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: 0536
Codice EAN: 8019290005369
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 18 tranci
Peso: 1600g
Peso singolo trancio: 90g±9g **Dimensione media:** cm(12.7 ± 0.5) x cm(9.5 ± 0.5)
Schema di taglio: 3 tranci sul lato corto x 6 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 incluso)	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



UNI 11020 Certificato n. 146/001