



Rev 03 del 21/11/2023

SCHEDA TECNICA PIZZA MARGHERITA BIOLOGICA.

Codice prodotto: PF01MAST25BIO

Nome prodotto: Pizza margherita surgelata bio senza glutine, specificamente formulato per celiaci, senza lattosio

1. INFORMAZIONI PRODUTTORE:

- **Produttore:** Galati S.r.l.
- **Sede legale e stabilimento:** via A. Cerati 6/A, Parma
- **Certificazioni:** BRC, IFS, BIO.

2. INFORMAZIONI GENERALI:

- **Caratteristiche del prodotto:** Prodotto congelato diametro. 26 cm , peso 330 g, avvolto in film plastic in BOPP idoneo al contatto con alimenti, con astuccio in cartone.

Ingredienti: Impasto: 36% miscela per pizza senza glutine* (farina di riso integrale* 13% sul totale del prodotto, fecola di patate*, amido di mais*, farina di miglio integrale*, addensante: semi di guar*), acqua, olio di semi di girasole*, olio extravergine di oliva*, sale marino, zucchero grezzo di canna*, lievito*;

Topping: salsa di pomodoro 24% (pomodoro* 23% sul totale del prodotto, acqua, olio extravergine di oliva*, sale marino, 0,1% basilico* sul totale del prodotto), 16% mozzarella senza lattosio* (Latte delattosato, sale, fermenti lattici, caglio microbico).* ingredienti da agricoltura biologica

Caratteristiche qualitative:

- **Aspetto e colore:** Colore tipico di pizza margherita.
- **Shelf life:** 18 mesi
- **Conservazione domestica:**
-18°C sino a data riportata sulla confezione
Non ricongelare
- **Packaging:**
 - **Primario:** Film estendibile alimentare + astuccio in cartone
 - **Secondario:** Cartone
- **Pallettizzazione: 80x120**

Pezzi per cartone	8
Cartoni per strato	12
Strati per pallet	8
EAN 13 pizza	8056479811663

• **Consumo**

Decongelare la pizza per 15 minuti circa, estrarla dal sacchetto di plastica e infornarla su apposita teglia in forno ventilato preriscaldato per circa 5-7 minuti a 230°C.



Rev 03 del 21/11/2023

SCHEDA TECNICA PIZZA MARGHERITA BIOLOGICA.

- **Dichiarazioni nutrizionali:** Dati analitici del 06/11/2023

	for 100 gr
Energy/Energia	1010 kJ/240 kcal
Fat /Grassi	8,0 g
Saturated fatty acids/ di cui ac grassi saturi	2,9 g
Carbohydrates/ carboidrati	34 g
Sugar/di cui zuccheri	1,2 g
Fiber/Fibre	1,7 g
Protein/Proteine	7,6 g
Salt/Sale	1,1 g

- **Dichiarazioni microbiologiche:**

PARAMETRO	VALUES UFC/GR
Ctb	< 500000
E.Coli	<10
Sulphite reducing clostridia	<10
Staphylococcus aureus	<10
Presumptive Bacillus cereus	<100
Mold	<100
Salmonella ssp	Absent in 25 gr
Listeria M.	Absent in 25 gr



Rev 03 del 21/11/2023

SCHEDA TECNICA PIZZA MARGHERITA BIOLOGICA.

- **Dichiarazioni allergeni:**

	Presenza nel prodotto finito in quanto ingrediente		Presenza nello stabilimento		Possibilità di tracce nel prodotto finito		L'allergene è presente in: (specificare in quale ingrediente si trova)
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Cereali contenenti glutine e prod. der.		x		x		x	
Crostacei e prodotti derivati		x		x		x	
Uova e prodotti derivati		x		x		x	
Pesce e prodotti derivati		x		x		x	
Arachidi e prodotti derivati		x		x		x	
Soia e prodotti derivati		x		x		x	
Latte e prodotti derivati	x		x			x	Mozzarella con latte delattosato
Frutta a guscio e prodotti derivati		x		x		x	
Sedano e prodotti derivati		x		x		x	
Senape e prodotti derivati		x		x		x	
Semi di sesamo e prodotti derivati		x		x		x	
Anidride solforosa e solfiti *		x	x			x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x		x		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x		X		X	

*da materie prime contenenti naturalmente solfiti

- **Dichiarazioni OGM:**

Pizzami dichiara che tutti i prodotti:

1. Non sono prodotti da organismi geneticamente modificati
2. Non sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati durante il processo di fabbricazione dei prodotti.
3. In considerazione di quanto sopra e la composizione, il prodotto non è da etichettare OGM secondo le norme CE 1829/2003 e 1830/2003



PizzaMI di Galati s.r.l.
Via Antonio Cerati, 6/A - 43126 Parma, Italy
Phone +39.0521.981777 - Fax +39.0521.293048
Web site: <http://www.pizza.mi.it>
E-mail: info@pizza.mi.it
Sede Legale e stabilimento:
Via Antonio Cerati, 6/A - 43126 Parma, Italy
P.IVA 02104430349

DICHIARAZIONE DI ORIGINE MATERIA PRIMA PRINCIPALE

In riferimento a prodotto **Pizza margherita biologica, senza glutine con mozzarella senza lattosio, 330g**, codice interno: **PF01MAST25BIO**

si dichiara che

la miscela senza glutine, presente al 36% in peso sul prodotto finito, è miscelata e confezionata in Italia, con materie prime agricole biologiche coltivati in UE ed Extra UE.

Si dichiara altresì che la farina di riso integrale costituisce il primo ingrediente nella miscela senza glutine e deriva da materia coltivata in Italia.

Parma 27/11/2024

Assicurazione Qualità
Gianpaolo Nicolosi

GALATI S.R.L.
Via Antonio Cerati, 6/A
43126 PARMA (ITALY)
P.IVA / VAT IT02104430349
SDI: T04ZHR3