

 <p>scarlinpizza PRODOTTI DA FORNO</p>		<p>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 2- 10.03.2020</p>	
--	--	--	--

Denominazione Commerciale	Denominazione di vendita	Codice EAN	CODICE PRODOTTO
FOCACCIA VEGETARIANA	Prodotto da forno surgelato	8 013157 100907	019

Produttore	Scarlinpizza S.r.l.
Sede legale	S.P. 360 per Casarano - 73056 Taurisano (Lecce) - Italia
Stabilimento di produzione	S.P. 360 per Casarano - 73059 Ugento (Lecce) - Italia IT S6M9G CE

Categoria - classe di prodotto	Prodotto surgelato (pronto per consumo previo rinvenimento)
Descrizione del prodotto	Prodotto da forno, farcito, interamente fatto a mano, con metodo artigianale, e surgelato dopo cottura.

Shelf life	18 mesi (TMC)
Metodo di conservazione	Conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a -18°C.
Temperatura di trasporto	≤ -18°C
Metodo di preparazione	Scongelerare il prodotto per 20-30 minuti circa e scaldare in forno a 200°C per 7 minuti.
Avvertenze	Una volta scongelato, il prodotto non può più essere congelato e deve essere conservato a +4°C e consumato entro 48 ore.

Ingredienti	<p>Impasto: farina di GRANO tenero 00*, acqua, sale, LATTE*, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), lievito di birra, olio di semi di girasole, farina di GRANO* maltato.</p> <p>Farcitura: mozzarella (LATTE*, sale, fermenti lattici, caglio microbico), peperoni grigliati, melanzane grigliate, zucchine grigliate, olio di semi di girasole, sale.</p> <p>Può contenere tracce di SEDANO*, SENAPE*, SOIA*, PESCE*, UOVA*, ANACARDI*.</p> <p>(*) Sostanza che può provocare allergie o intolleranze ai sensi del Reg. UE 1169/2011</p>
-------------	--

Dichiarazione nutrizionale			Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico-fisiche		Trattamenti di processo subiti
VALORE % MEDIO PER 100g			Parametro	Ufc/g	Parametro	Riferimento di legge	
ENERGIA	KJ	1032	Conteggio colonie aerobiche mesofile	<10.000	Piombo, cadmio e mercurio	Reg. CE 1881/2006	<p>Il prodotto è sottoposto a cottura in forno per 2-3' a 400/450 °C</p> <p>Il prodotto finito viene sottoposto ad abbattimento termico rapido a T<-20 °C in 30/40'</p> <p>Il prodotto surgelato viene sottoposto a ispezione con metal detector</p>
	Kcal	245	Enterobacteriaceae	<100	Micotossine	Reg. CE 1881/2006	
GRASSI	5.9	Lieviti e muffe	<10	Fitofarmaci	Reg. CE 396/2005		
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2.3	Escherichia coli	<10	Acrilammide	Reg. UE 2017/2158		
CARBOIDRATI	36.1	Stafilococchi coagulasi positivi	<100				
DI CUI ZUCCHERI	2.2	Bacillus cereus presunto	<10				
FIBRE	1.9	Listeria monocytogenes	<100				
PROTEINE	10.9	Salmonella spp.	Assente in 25 g				
SALE	2.3	Clostridi solfito riduttori	<10				

Caratteristiche sensoriali	<p>Aspetto/forma: rotonda, con ripieno all'interno</p> <p>Odore: tipico dei suoi componenti individuali</p> <p>Consistenza/struttura: impasto soffice, non secco, non gommoso</p>
----------------------------	---

Sicurezza alimentare	<p>Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dai Reg. CE 1441/2007 e 2073/2005. Il prodotto è conforme a quanto definito dalla legislazione vigente Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 396/2005 e successive modifiche. L'azienda ottempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e dal Reg. UE 1169/2011 in materia di etichettatura. Il prodotto non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07, Accredia N. 1013.</p>
----------------------	---

Grammature	<ul style="list-style-type: none"> Peso netto singolo prodotto: 320g e Peso netto cartone: 3840g Peso lordo cartone: 4340g Peso ingrediente all'origine - Impasto: 260g Peso ingrediente all'origine - Mozzarella: 80g Peso ingrediente all'origine - Misto grigliato: 80g Dimensioni: Ø 22 cm ±1 cm
------------	---

Packaging	<p>Il packaging primario e secondario utilizzato è conforme alle cogenti normative nazionali ed europee e l'azienda è disponibile ad inviare evidenze delle certificazioni all'uso rilasciate dai fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> n. 12 pezzi (12 buste x 1 pz.) da 320g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet
-----------	---

Redatto da	Approvato da	Data di Stampa
Scarlinpizza S.r.l. Ufficio Qualità	Scarlinpizza S.r.l. - Direzione: Sig. Scarlino Nicola	

	 	<p>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 2- 10.03.2020</p>	
---	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • n. 66 cartoni per pallet • Dimensioni cartone: 53cmx26,5cmx17cm • Altezza pallet: 202cm
--	---

Processo produttivo	La produzione ha carattere volutamente tradizionale e consta delle seguenti fasi: preparazione impasto, porzionatura, lievitazione, formatura, farcitura, cottura, e surgelazione.
---------------------	--

Redatto da Scarlinpizza S.r.l. Ufficio Qualità	Approvato da Scarlinpizza S.r.l. – Direzione: Sig. Scarlino Nicola	Data di Stampa
---	---	----------------