

 <p>scarlinpizza PRODOTTI DA FORNO</p>	 	<p>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 4 – 14.07.2020</p>	
--	---	---	---

Denominazione Commerciale PIZZA POMODORO Ø 29 cm	Denominazione di vendita Prodotto da forno surgelato farcito con polpa di pomodoro	Codice EAN 8 013157 104202	CODICE PRODOTTO 349
--	---	-------------------------------	------------------------

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	Scongelare 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>Farina di GRANO* tenero 00, polpa di pomodoro (34,3%) (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico E330), acqua, olio di semi di girasole, LATTE*, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), sale, lievito di birra, farina di GRANO* maltato, origano, pepe.</p> <p>Può contenere SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, UOVA*, ANACARDI*, SOIA*.</p> <p>(*) Sostanze che possono 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	<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>
ENERGIA	KJ	1230	Conteggio colonie aerobie mesofile	<10.000	Piombo, cadmio e mercurio	Reg. CE 1881/2006	
	Kcal	291	Enterobacteriaceae	<100	Micotossine	Reg. CE 1881/2006	
GRASSI		2.8	Lieviti e muffe	<10	Fitofarmaci	Reg. CE 396/2005	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		0.4	Escherichia coli	<10	Acrilammide	Reg. UE 2017/2158	
CARBOIDRATI		47.4	Stafilococchi coagulasi positivi	<100			
DI CUI ZUCCHERI		1.8	Bacillus cereus presunto	<10			
FIBRE		1.6	Listeria monocytogenes	<100			
PROTEINE		8.4	Salmonella spp.	Assente in 25 g			
SALE		2.3	Clostridi solfito riduttori	<10			

Caratteristiche sensoriali	<p>Aspetto/forma: tipica della pizza, forma rotonda, con farcitura di polpa di pomodoro</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: 320 g • Peso netto cartone: 4480 g e • Peso lordo cartone: 4880 g • Peso ingrediente all'origine – Impasto: 230 g • Peso ingrediente all'origine – Polpa di pomodoro: 120 g • Dimensioni: Ø 29cm ± 1cm
------------	--

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'uopo rilasciate dai fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 14 pezzi da 320 g cad. per cartone • n. 13 cartoni per fila • n. 6 file per pallet
-----------	--

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

	 	<p align="center">SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 4 – 14.07.2020</p>	
---	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • n. 78 cartoni per pallet • Dimensioni cartone: 30cmx30cmx24cm • Altezza pallet: 195cm
--	---

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

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