

 <p><b>scarlinpizza</b> PRODOTTI DA FORNO</p>	 	<p><b>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO</b> Rev. 5 - 10.07.2020</p>	
--	---	---	---

Denominazione Commerciale	Denominazione di vendita	Codice EAN	CODICE PRODOTTO
<b>PIZZA MARGHERITA Ø 29 cm</b>	Prodotto da forno surgelato farcito con mozzarella e polpa di pomodoro	8 013157 104523	037

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 <b>GRANO*</b> tenero 00, mozzarella (23,3%) (<b>LATTE*</b>, sale, fermenti lattici, caglio microbico), polpa di pomodoro (23,3%) (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico E330), acqua, olio di semi di girasole, <b>LATTE*</b>, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), sale, lievito di birra, farina di <b>GRANO*</b> maltato, origano, pepe.</p> <p>Può contenere <b>SEDANO*</b>, <b>SENAPE*</b>, <b>PESCE*</b>, <b>UOVA*</b>, <b>ANACARDI*</b>, <b>SOIA*</b>.</p> <p><b>(*) Sostanze che possono provocare allergie o intolleranze ai sensi del Reg. UE 1169/2011</b></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	987	Conteggio colonie aerobiche mesofile	<10.000	Piombo, cadmio e mercurio	<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&lt;-20 °C in 30/40'</p> <p>Il prodotto surgelato viene sottoposto a ispezione con metal detector</p>
	Kcal	235	Enterobacteriaceae	<100	Micotossine	
GRASSI	8.0	Lieviti e muffe	<10	Fitofarmaci	Reg. CE 1881/2006	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3.8	Escherichia coli	<10	Acrilammide	Reg. CE 1881/2006	
CARBOIDRATI	29.0	Stafilococchi coagulasi positivi	<100		Reg. CE 396/2005	
DI CUI ZUCCHERI	1.6	Bacillus cereus presunto	<10		Reg. UE 2017/2158	
FIBRE	1.7	Listeria monocytogenes	<100			
PROTEINE	11.0	Salmonella spp.	Assente in 25 g			
SALE	2.0	Clostridi solfito riduttori	<10			

Caratteristiche sensoriali	<p>Aspetto/forma: tipica della pizza, forma rotonda, con farcitura</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 Regg. 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"> <li>Peso netto singolo prodotto: 400 g</li> <li>Peso netto cartone: 5200 g e</li> <li>Peso lordo cartone: 5600 g</li> <li>Peso ingrediente all'origine - Impasto: 230 g</li> <li>Peso ingrediente all'origine - Mozzarella: 100 g</li> <li>Peso ingrediente all'origine - Polpa di pomodoro: 100 g</li> <li>Dimensioni: Ø28/29 cm</li> </ul>
------------	---

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"> <li>n. 13 pezzi da 400 g cad. per cartone</li> <li>n. 13 cartoni per fila</li> <li>n. 6 file per pallet</li> <li>n. 78 cartoni per pallet</li> <li>Dimensioni cartone: 30cmx30cmx24cm</li> <li>Altezza pallet: 195cm</li> </ul>
-----------	--

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

	 	<p align="center"><b>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO</b> Rev. 5 - 10.07.2020</p>	
---	---	--	---

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

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