

Codice articolo **K539**

Codice EAN



Nome commerciale **Pinza 55x25**

Denominazione di vendita **Base per Pinza bianca, 55x25 cm, precotta e surgelata**

Destinazione d'uso **Prodotto destinato alla ristorazione commerciale, adatto come sostituto del pasto o per snack e antipasti; adatto al consumo della popolazione generale compresi gruppi vulnerabili come bambini, anziani e persone immuno-depresse**

Claims **Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre) e pre-impasto (biga), lievitati 48 ore prima della lavorazione finale | Stesa a mano | Altissima idratazione dell'impasto (oltre il 90% di acqua sulla farina)**

Peso netto confezione **7.200 g (600 g x 12 pz)**

Ingredienti: **Farina di grano tenero, acqua, pasta madre (farina di grano tenero, acqua), olio extra vergine di oliva, farina di soia, sale, farina di riso, lievito di birra, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero.**

Indicazioni per soggetti allergici **Contiene glutine e soia.  
Può contenere sesamo, senape, lupino e latte.**

Origine Materie prime **La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)**

Caratteristiche merceologiche **Focaccia soffiata, con bordi arrotondati, croccante all'esterno, con alveolatura pronunciata e morbida internamente, colore dorato.**

|         |    |         |    |           |   |
|---------|----|---------|----|-----------|---|
| LA (cm) | 25 | LU (cm) | 55 | PROF (cm) | 3 |
|---------|----|---------|----|-----------|---|

Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione **Indicazione sulla confezione: gg/mm/aa  
12 mesi dalla data di produzione a -18°C (\*\*\*\*/\*\*\*\*) vedi data riportata confezione;  
a -12 °C (\*\*) 1 mese; a - 6 °C (\*) 1 settimana**

Flow Chart Processi **pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)**

Lotto **Sequenziale numerico**

Modalità d'uso **DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.  
MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente.**

- per ottenere una Pinza bianca condire con sale grosso ed olio extravergine di oliva prima della cottura
- per ottenere una Pinza farcita condire a piacere con pomodoro, mozzarella, basilico (o quello che si preferisce) e un pizzico di sale

**Cottura: in FORNO VENTILATO: preriscaldare a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. In FORNO STATICO: preriscaldare a 280°C, infornare e cuocere per 6/7 min. Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato.**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Dichiarazione Nutrizionale</b> | VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO:<br><b>Energia:</b> 949 kj - 227 kcal   <b>Grassi:</b> 2,7 g - <b>di cui saturi:</b> 0,5 g   <b>Carboidrati:</b> 41 g - <b>di cui zuccheri:</b> 0,9 g   <b>Fibre:</b> 1,7 g   <b>Proteine:</b> 8,6 g   <b>Sale:</b> 1,3 g |
| <b>Parametri chimico/fisici</b>   | Umidità residua %: 30   Attività dell'acqua: 0,936   Acrilammide: 33 microg/Kg  |
| <b>Parametri microbiologici</b>   | E. Coli: assente UFC/g   Stafilococchi coag. pos.spp.: <100 UFC/g   Salmonella spp.: assente in 25g   Listeria m.: assente UFC/g   Lieviti e Muffe <100 UFC/g   Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)  |
| <b>Sistema di Imballaggio</b>     | Confezionato sfuso in busta di plastica (HDPE-2) adatto al contatto con gli alimenti.   |
| <b>Stabilimento di produzione</b> | Via Giolitti 11/X - 48123 Ravenna   |

**Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011**

| ALLERGENI  | Presenza intenzionale nel prodotto | Possibile presenza come contaminant e negli ingredienti | Possibile cross-contaminant e presente nel sito |
|--|------------------------------------|---|---|
| Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati  | X                                  |   |   |
| Uova e prodotti di uova e prodotti derivati  |                                    |   |   |
| Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati  |                                    |   |   |
| Crostacei e prodotti derivati  |                                    |   |   |
| Arachidi e prodotti derivati   |                                    |   |   |
| Soia e prodotti derivati   | X                                  |   |   |
| Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)   |                                    |   | X   |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati |                                    |   |   |
| Sedano e prodotti derivati   |                                    |   |   |
| Senape e prodotti derivati   |                                    | X (da farine di grano t.)                               |   |
| Semi di sesamo e prodotti derivati   |                                    |   | X   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm  |                                    |   |   |
| Lupino e prodotti derivati   |                                    | X (da farine di grano t.)                               |   |
| Molluschi e prodotti derivati  |                                    |   |   |

**Contaminanti Chimici**

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Pallettizzazione**

| Tipo di pallet     | Dimensione del cartone LxPxH (mm) | Peso netto confezione | Numero confezioni per cartone | Numero di cartoni per strato | Numero di strati per pallet | Numero di cartoni per pallet | Altezza massima del pallet |
|--------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| EUR/EPAL           | 590x390x310                       | 7,200 kg              | 1 (600gx12 pz)                | 4                            | 6                           | 24                           | 201 cm                     |
| Numero Pezzi x plt | Peso film                         | Peso lordo confezione | Peso cartone                  | Peso lordo cartone           | Peso netto cartone          | Peso lordo del pallet        | Peso netto del pallet      |
| 288 pz             | 30 g                              | 7,230 kg              | 650 g                         | 7,880 kg                     | 7,200 kg                    | 189,12 kg                    | 172,80 kg                  |