

CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Pinsa Miscela Oro 250 gr - 35x25 cm		
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto da forno precotto confezionato in atmosfera protettiva		
CODICE INTERNO	434		
CODICE EAN	8032947244348		
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito, sale, olio extravergine di oliva, farina di riso, conservante: sorbato di potassio.		
DESCRIZIONE DEL PROCESSO	Prodotto ottenuto mediante impastamento degli ingredienti, formatura, lievitazione. Stesura a mano (spolvero di riso), cottura in forno su pietra refrattaria, abbattimento, confezionamento in atmosfera protettiva di azoto ed anidride carbonica in rapporto 50/50 e conservazione a temperature di refrigerazione (0°C - +4°C) o di congelamento (-18°C/-20°C).		
CLAIMS	Prodotto steso a mano e cotto su pietra refrattaria		
ALLERGENI	Il prodotto contiene glutine, può contenere tracce di senape e soia (Reg. CE No 1169/2011); non è indicato per persone allergiche o intolleranti al glutine, soia e senape.		
MATERIE PRIME	Farina di grano tenero tipo 0: IT Farina di riso: Non UE / Extra UE Sale: Area Mediterranea Olio Extra Vergine di Oliva: UE Lievito: UE		
PRODOTTO E CONFEZIONATO IN ITALIA DA	BASE PIZZA SRL via Baffi, 7 - 70024-Gravina in Puglia (BA) - tel. 0803250183 - www.basepizzaitalia.com - info@basepizzasrl.it		
LOTTO	GGGAA (GGG= giorno juliano; AA= anno): numero progressivo del giorno di confezionamento, secondo il calendario Giuliano, seguito dalle ultime due cifre dell'anno		

PARAMETRI DIMENSIONALI
REQUISITI CHIMICO-FISICI

FORMA	Ovale	UMIDITÀ	Max 36%
DIMENSIONI	35x25 cm	Aw (Attività dell'Acqua)	Max 0,90
PESO NETTO UNITÀ (GRAMMI)	250 grammi	ACIDITÀ (ml NaOH 0,1 N/100g)	Max 4

PARAMETRI ORGANOLETTICI

GUSTO	Tipico, deciso, aromatico ed intenso
ODORE	Odore Aromatico
CONSISTENZA	Crosta friabile e consistenza soffice ed alveolata.
TENUTA IN COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

Mod. di conservazione e durabilità	Se il prodotto viene acquistato fresco deve essere consumato entro 65 giorni e conservato a temperatura compresa tra 0°C e 4°C. Se il prodotto viene acquistato surgelato deve essere consumato entro 12 mesi e conservato nel congelatore: -18°C: vedi data consigliata sulla confezione -12°C: 1 mese -6°C: 1 settimana nello scomparto del ghiaccio (-3°C): 3 giorni
Destinazione d'uso	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione dei soggetti allergici o intolleranti ai sopravindicati allergeni
Confezionamento	Il prodotto fresco e surgelato è confezionato in atmosfera protettiva (50%Azoto + 50%Anidride carbonica).
Modalità di preparazione	Prodotto Fresco: Cuocere in forno preriscaldato, ed infine condire a piacimento: FORNO PROFESSIONALE: 300°C per 3 minuti FORNO DOMESTICO: 220°C per 7-8 minuti Dall'apertura della confezione consumare il prodotto entro 4 giorni e conservare in frigorifero a temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Prodotto Surgelato: Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 15 minuti, cuocere in forno preriscaldato ed infine condire a piacimento: FORNO PROFESSIONALE: 300°C per 3 minuti FORNO DOMESTICO: 220°C per 7-8 minuti una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero e consumato entro 4 giorni, previa cottura.
Condizioni di Trasporto	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg.CE No 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (prodotto fresco: temperatura compresa tra 0° C e +4°C; prodotto surgelato: temperatura compresa tra -18° C e -20°C)

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO			Rev.08
	PINSA MISCELA ORO 250 gr – 35x25 cm			Data: 15.06.23

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO FINITO		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)					
CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE		Max 10.000 UFC/g	ENERGIA	1078 kJ / 255 kcal			
ENTEROBATTERI TOTALI		Max 10 UCF/g	GRASSI	3,0 g			
STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI		Max 10 UCF /g	DI CUI SATURI	0,5 g			
ESCHERICHIA COLI		Max 10 UCF /g	CARBOIDRATI	43,4 g			
SALMONELLA SPP		Assente in 25 g	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES		Assente in 25 g	FIBRE	4,2 g			
BACILLUS CEREUS		Max 100 UCF /g	PROTEINE (Nx6,25)	11,5 g			
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS		Max 10 UCF /g	SALE	1,6 g			
LIEVITI E MUFFE		Max 100 UCF /g					
CONTAMINANTI							
ANTIPARASSITARI		Nei limiti stabiliti dal Reg. CE No 149/2008 e s.m.i.					
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2		Max 4 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)					
AFLATOSSINA B1		Max 2 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)					
OCRATOSSINA A		Max 3 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)					
ZEARALENONE		Max 50 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)					
DEOSSINIVALENOLO (DON)		Max 500 µg/Kg (Reg. CE No 1881/2006)					
METALLI PESANTI (Cadmio e Piombo)		Cadmio: Max 0,18 mg/Kg (Reg. CE No 1881/2006 e s.m.i.) Piombo: Max 0,20 mg/Kg (Reg. CE No 1881/2006 e s.m.i.)					
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, frammenti di insetti)		Assenti in 50 g					
OGM		Assenti (Reg. CE No 1829/2003 e 1830/2003)					
Confezionamento (Packaging)							
Specifiche Imballo primario (Primary Packaging Specifications)							
Tipo di imballaggio primario		Film		Sacchetto			
Composizione materiale		PA-EVOH-PE_PET-PE-EVOH		PA – LDPE			
Peso medio		29 g		29 g			
Misure esterne (cm)		40x40 cm		39x45 cm			
Tipo di chiusura		termosigillatura		termosigillatura			
Specifiche Imballo secondario (Secondary Packaging Specifications)							
Tipo di imballaggio secondario		Cartone ondulato					
Composizione materiale		Cartone					
Peso medio		554 g					
Misure esterne (cm)		35x35x19					
Tipo di chiusura		scotch					
Dati logistici							
N. pezzi per confezione	Peso Netto (Unità in grammi)	Peso netto confezione	Peso imballo primario	Peso lordo confezione			
2	250 g	500 g	29 g	529 g			
Pallettizzazione							
Tipo Pallet	N cartoni per strato	N strati per pallet	N tot cartoni per pallet	n. tot confezioni per pallet (n° confezioni x n° cartoni)			
Europallet 80x120x200h	6	10	60	360			

**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO**

Rev.08

PINSA MISCELA ORO 250 gr – 35x25 cm

Data: 15.06.23

DICHIARAZIONE ALLERGENI (Allergen Declaration)		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Allegato II del Reg. 1169/2011 e sml)	PRESENTE NELLA MATERIA PRIMA	POSSIBILITA' CONTAMINAZIONE CROCIATE
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoinensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		