

	 	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 7 – 26.05.2023	
---	--	--	---

Denominazione Commerciale	Denominazione di vendita	Codice EAN	CODICE PRODOTTO
FOCACCIA MEDITERRANEA 150g	Prodotto da forno surgelato	8 013157 106329	550

Produttore	Scarlipizza 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, non 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	Un prodotto scongelato non può essere più congelato e deve essere conservato a +4°C e consumato entro 48 ore.

Ingredienti	Farina di GRANO* tenero 00, semola rimacinata di GRANO* duro, acqua, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), LATTE*, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di GRANO* maltato. Può contenere UOVA*, ANACARDI*, SEDANO*, SENAPE*, SOIA*, PESCE*. (*) Sostanze che possono provocare allergie o intolleranze ai sensi del Reg. UE 1169/2011
-------------	--

Dichiarazione nutrizionale			Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico-fisiche		Trattamenti di processo subiti
VALORE % MEDIO PER 100g			Parametro	Limite Ufc/g	Parametro	Riferimento di legge	
ENERGIA	KJ	1154	Conteggio colonie aerobie mesofile	≤10 ⁶	Piombo, cadmio e mercurio	Reg. UE 915/2023	
	Kcal	273	Enterobacteriaceae	≤3x10 ³	Micotossine	Reg. UE 915/2023	
GRASSI		3.5	Escherichia coli	<10 ²	Fitofarmaci	Reg. CE 396/2005	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		0.4	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ⁴	Acrilammide	Reg. UE 2017/2158	
CARBOIDRATI		50	Bacillus cereus presunto	<10 ⁴			
DI CUI ZUCCHERI		2.0	Lieviti e muffe	<10 ⁴			
FIBRE		2.6	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g			
PROTEINE		9.0	Salmonella spp.	Assente in 25 g			
SALE		2.0					

Caratteristiche sensoriali	Aspetto/forma: rotonda Odore: tipico dei suoi componenti individuali Consistenza/struttura: impasto soffice, non secco, non gommoso
----------------------------	--

Sicurezza alimentare	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. UE 915/2023, 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.
----------------------	---

Grammature	- Peso netto singolo prodotto: 150 g - Peso netto cartone: 3750 g e - Peso lordo cartone: 4291 g - Peso ingrediente all'origine – Impasto: 175 g - Dimensioni: Ø 15 cm ±1 cm
------------	--

Packaging	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 n. 25 pezzi (1 busta x 25 pz) da 150 g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet
-----------	--

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

	 	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 7 – 26.05.2023	
---	--	--	---

	• n. 66 cartoni per pallet • Dimensioni cartone: 53,4cmx27,2cmx16,9cm • Peso cartone: 518 g • Peso bustone: 23 g • Altezza pallet: 200,9 cm
Processo produttivo	La produzione ha carattere volutamente tradizionale e consta delle seguenti fasi: preparazione impasto, porzionatura, lievitazione, formatura, cottura e surgelazione.

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