

 <p>scarpinpizza PRODOTTI DA FORNO</p>	 	<b>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO</b> Rev. 4 – 10.07.2020	
---	--	---	---

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

Produttore	Scarpinpizza 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	Scongelare 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	<p>Farina di <b>GRANO*</b> tenero 00, acqua, semola rimacinata di <b>GRANO*</b> duro, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), <b>LATTE*</b>, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di <b>GRANO*</b> maltato. Può contenere <b>UOVA*</b>, <b>ANACARDI*</b>, <b>SEDANO*</b>, <b>SENAPE*</b>, <b>SOIA*</b>, <b>PESCE*</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	1210	Conteggio colonie aerobiche mesofile	<10.000	Piombo, cadmio e mercurio	Reg. CE 1881/2006	<b>Il prodotto è sottoposto a cottura in forno per 2-3' a 400/450 °C</b> <b>Il prodotto finito viene sottoposto ad abbattimento termico rapido a T&lt;-20 °C in 30/40'</b> <b>Il prodotto surgelato viene sottoposto a ispezione con metal detector</b>
	Kcal	286	Enterobacteriaceae	<100	Micotossine	Reg. CE 1881/2006	
GRASSI		3.7	Lieviti e muffe	<10	Fitofarmaci	Reg. CE 396/2005	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		0.4	Escherichia coli	<10	Acilammide	Reg. UE 2017/2158	
CARBOIDRATI		52.8	Stafilococchi coagulasi positivi	<100			
DI CUI ZUCCHERI		0.5	Bacillus cereus presunto	<10			
FIBRE		2.5	Listeria monocytogenes	<100			
PROTEINE		9.2	Salmonella spp.	Assente in 25 g			
SALE		2.5	Clostridi solfito riduttori	<10			

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. 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.
----------------------	---

Grammature	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peso netto singolo prodotto: 150 g</li> <li>Peso netto cartone: 3750 g e</li> <li>Peso lordo cartone: 4250 g</li> <li>Peso ingrediente all'origine - Impasto: 175 g</li> </ul> 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>n. 25 pezzi (1 busta x 25 pz) da 150 g cad. per cartone</li> <li>n. 6 cartoni per fila</li> <li>n. 11 file per pallet</li> </ul>
-----------	---

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

	 	<p align="center"><b>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO</b> Rev. 4 – 10.07.2020</p>	
---	--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• n. 66 cartoni per pallet</li> <li>• Dimensioni cartone: 53cmx26,5cmx17cm</li> <li>• Altezza pallet: 202cm</li> </ul>
--	---

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

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