scarlinpizza PRODOTTI DA FORNO	BRCGS Food Safety CERTIFICATED / IFS Food	**SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO** Rev. 4 – 10.07.2020	

Denominazione Commerciale	Denominazione di vendita	Codice EAN	CODICE PRODOTTO
FOCACCIA MEDITERRANEA 130g	Prodotto da forno surgelato	8 013157 100341	021

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, 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	Farina di **GRANO*** tenero 00, acqua, semola rimacinata di **GRANO*** duro, 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**	**Ufc/g**	**Parametro**	**Riferimento di legge**	**Il prodotto è sottoposto a cottura in forno per 2-3' a 400/450 °C** **Il prodotto finito viene sottoposto ad abbattimento termico rapido a T<-20 °C in 30/40'** **Il prodotto surgelato viene sottoposto a ispezione con metal detector**
ENERGIA	KJ	1210	Conteggio colonie aerobie mesofile	<10.000	Piombo, cadmio e mercurio	Reg. CE 1881/2006	
	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	Acrilammide	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	• Peso netto singolo prodotto: 130 g • Peso netto cartone: 3900 g e • Peso lordo cartone: 4400 g • Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150 g Dimensioni: Ø 13 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. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130 g cad. per cartone • n. 6 cartoni per fila • n. 11 file per pallet

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

scarlinpizza PRODOTTI DA FORNO	BRCGS Food Safety CERTIFICATED IFS Food	**SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO** Rev. 4 – 10.07.2020	

	• n. 66 cartoni per pallet • Dimensioni cartone: 53cmx26,5cmx17cm • Altezza pallet: 202cm

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