

 scarlinpizza PRODOTTI DA FORNO	 BRES Food Safety CERTIFICATED	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 4 - 10.07.2020	
			

Denominazione Commerciale	Denominazione di vendita	Codice EAN prodotto	CODICE PRODOTTO
FOCACCIA JONICA	Prodotto da forno surgelato farcito con mozzarella e prosciutto cotto	8 013157 100662	016
		Codice EAN cartone	
		8 013157 101256	

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, 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	Una volta scongelato, il prodotto non può più essere congelato e deve essere conservato a +4°C e consumato entro 48 ore.

Ingredienti	Farina di GRANO* tenero 00, acqua, mozzarella (19,0%) (LATTE* , sale, fermenti lattici, caglio microbico), prosciutto cotto (19,0%) (carne di suino, acqua, sale, zuccheri: sciroppo di glucosio, saccarosio, antiossidanti: lattato di sodio E325, ascorbato di sodio E301, amido di mais, stabilizzante: carragenina E407, aromi naturali, regolatore di acidità: citrato di sodio E331, addensante: gomma di xantano E415, conservante: nitrito di sodio E250), sale, lievito di birra, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), olio di semi di girasole, LATTE* , farina di GRANO* maltato. Può contenere UOVA* , PESCE* , SOIA* , ANACARDI* , SEDANO* , SENAPE* . (* 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	
ENERGIA	KJ	1146	Conteggio colonie aerobie mesofile	<10.000	Piombo, cadmio e mercurio	Reg. CE 1881/2006	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
	Kcal	272	Enterobacteriaceae	<100	Micotossine	Reg. CE 1881/2006	
GRASSI		7.6	Lieviti e muffe	<10	Fitofarmaci	Reg. CE 396/2005	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		2.9	Escherichia coli	<10	Acrilammide	Reg. UE 2017/2158	
CARBOIDRATI		35.2	Stafilococchi coagulasi positivi	<100			
DI CUI ZUCCHERI		2.1	Bacillus cereus presunto	<10			
FIBRE		1.5	Listeria monocytogenes	<100			
PROTEINE		14.8	Salmonella spp.	Assente in 25 g			
SALE		2.9	Clostridi solfito riduttori	<10			

Caratteristiche sensoriali	Aspetto/forma: rotonda, con ripieno all'interno 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 Reg. 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"> • Peso netto singolo prodotto: 320 g • Peso netto cartone: 3840 g e • Peso lordo cartone: 4340 g • Peso ingrediente all'origine - Impasto: 260 g • Peso ingrediente all'origine - Mozzarella: 80 g • Peso ingrediente all'origine - Prosciutto cotto: 80 g
------------	---

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

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

	Dimensioni: Ø22 cm ±1 cm
--	--------------------------

Packaging	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> • n. 12 pezzi (12 buste x 1 pz.) da 320 g cad. per cartone • n. 6 cartoni per fila • n. 11 file per pallet • 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, farcitura, cottura, e surgelazione.
---------------------	--

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