

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Cod 10195 A</b>
	<b>PIZZA TEGAMINO MIGNON</b>	<b>Rev 0.6 - 10/2021</b>



### 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE

<b>Pizza tegamino mignon</b>			
Tipologia prodotto	<b>Surgelato, precotto</b>	<i>Prodotto da forno tipo pizza precotto e surgelato <b>SENZA LATTOSIO</b>, da consumare previa cottura</i>	
Cod EAN13	<b>8032869892597</b>	Cod doganale	<b>19059080</b>
CodGTIN14	<b>38032869892598</b>		

### 2. INGREDIENTI

<b>Base</b>
Farina di <b>GRANO</b> tenero INTERA ® tipo 0, acqua, farina di <b>GRANO</b> tenero tipo 0, olio extravergine di oliva, sale, lievito, grasso di palma e olio di girasole non idrogenati, glutine di <b>GRANO</b> , zucchero, proteine vegetali, tuorlo d' <b>UOVO</b> in polvere, emulsionante E472e, proteine del <b>LATTE</b> , agente di trattamento delle farine E300, aromi, alfa amilasi.
<b>Ripieno</b>
Mozzarella senza lattosio 24% ( <b>LATTE</b> , sale, fermenti lattici, caglio microbico, fecola di patata, addensante: E509), pomodoro 23%, sale, olio extravergine di oliva, re sauce (sciroppo di glucosio, amido modificato), zucchero, sale.

### 3. ALLERGENI

<b>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</b>	<b>Presenza</b>	<b>Possibile presenza</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati	S	/
Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	S
Uova e prodotti a base di uova	S	N
Pesce e prodotti a base di pesce	N	S
Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	S
Soia e prodotti a base di soia	N	S
Latte e prodotti a base di latte	N	S
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti	N	S
Sedano e prodotti a base di sedano	N	S
Senape e prodotti a base di senape	N	S
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	S
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	N	S
Lupini e prodotti a base di lupini	N	S

	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Cod 10195 A</b>
	<b>PIZZA TEGAMINO MIGNON</b>	<b>Rev 0.6 - 10/2021</b>

Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	S
--	---	---

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio

Il prodotto da analisi effettuate risulta con valori di LATTOSIO inferiori a 0.1 g/100g

#### 4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto		Fabbisogno giornaliero
Energia	712 kJ	
	169 kcal	
Grassi	4.1 g	
di cui acidi grassi saturi	0.7 g	
Carboidrati	28 g	
di cui zuccheri	2.6 g	
Proteine	4.4 g	
Fibre	0.8 g	
Sale	0.4 g	
Ac. grassi monoinsaturi	Nd	
Ac. grassi polinsaturi	Nd	
Grassi trans	Nd	
Colesterolo	Nd	
Sodio	Nd	

#### 5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati

#### 6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il codice individuato è formato da: ultime due cifre dell'anno in corso, numero progressivo del giorno (nella forma da 1 a 365). (YYDDD)

#### 7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE

Temperatura	TMC
-18°C	Consumo entro la data di scadenza, <b>18 mesi</b>
-12°C	Consumo entro 30 giorni
-6°C	Consumo entro una settimana
0°/4°C	Consumo entro 72 ore

Dopo lo scongelamento non ricongelare e consumare entro 24 ore

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Cod 10195 A
	<b>PIZZA TEGAMINO MIGNON</b>	Rev 0.6 - 10/2021

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo

## 8. PREPARAZIONE

Azione	Temperatura	Tempo	Accorgimenti
Scongelare	20°C/25°C	2-3 ore	//
Cuocere	180°C	7/8 minuti	Fuori dal proprio involucro

## 9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro	Valore di riferimento	Metodo
CBT aerobica	UFC/g < 10 <sup>5</sup>	
Coliformi totali	UFC/g < 10 <sup>2</sup>	
Stafilococchi coag. postiva	UFC/g < 10 <sup>2</sup>	
Listeria spp	Assente in 25g	
Salmonella	Assente in 25g	

## 10. DIMENSIONE e PACKAGING

Parametro	Valore
Peso netto scatola	3.6 kg
Peso netto singolo pezzo	0.12 kg

Imballaggio primario				
Forma di cottura	Carta da forno		13 cm diametro	Peso 5 g
Film termoretraibile	Polietilene ad uso alimentare	Incolore	Su misura	<b>Confezionato singolarmente</b>
Imballaggio secondario				
Scatola in cartone	Cartone ondulato	40cm*30cm*22cm	/	<b>30 pz/scatola</b>
Imballaggio terziario				
Europallet 80cm*120cm	8 cartoni/strato	7 strati	56 cartoni/pallet	245 kg/pallet

Distribuito da	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono:	+390571902909	web:	www.casagiani.it
Approvato: Direzione/Qualità			