

 <p>PRODOTTI DA FORNO</p>		SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 7 – 26.05.2023	
			

Denominazione Commerciale	Denominazione di vendita	Codice EAN	CODICE PRODOTTO
PANCIONE JONICO	Prodotto da forno surgelato farcito con mozzarella e prosciutto cotto	8 013157 100921	029

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, mozzarella (21,1%) (LATTE* , sale, fermenti lattici, caglio microbico), acqua, prosciutto cotto (15,8%) (coscia di suino (90%), acqua, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali; antiossidanti: E301, conservanti: E250), sale, lievito di birra, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), LATTE* , olio di semi di girasole, farina di GRANO* maltato. Può contenere SEDANO* , SENAPE* , PESCE* , UOVA* , ANACARDI* , SOIA* .
	(*) 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	1093	Conteggio colonie aerobie mesofile	≤10 ⁶	Piombo, cadmio e mercurio	Reg. UE 915/2023	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	259	Enterobacteriaceae	<10 ⁴	Micotossine	Reg. UE 915/2023	
GRASSI		7.2	Escherichia coli	<10 ²	Fitofarmaci	Reg. CE 396/2005	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		4.0	Anaerobi solfito riduttori	≤10 ²	Acrilammide	Reg. UE 2017/2158	
CARBOIDRATI		33	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ³			
DI CUI ZUCCHERI		1.6	Bacillus cereus presunto	≤10 ³			
FIBRE		1.4	Lieviti e muffe	≤10 ⁴			
PROTEINE		15	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g			
SALE		2.1	Salmonella spp.	Assente in 25 g			

Caratteristiche sensoriali	Aspetto/forma: di forma allungata, farcita 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. 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	<ul style="list-style-type: none"> Peso netto singolo prodotto: 150 g Peso netto cartone: 4500 g e Peso lordo cartone: 4970 g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 120 g Peso ingrediente all'origine – Mozzarella: 40 g Peso ingrediente all'origine – Prosciutto cotto: 30 g Dimensioni: P 9cm ± 1cm L 21cm ± 1cm A 2cm ± 1cm
------------	---

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

		<p>SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 7 – 26.05.2023</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz.) da 150 g cad. per cartone • n. 8 cartoni per fila • n. 10 file per pallet • n. 80 cartoni per pallet • Dimensioni cartone: 39,6cmx29,6cmx18,2cm • Peso cartone: 447 g • Peso bustone: 23 g • Altezza pallet: 197cm 		
<p>Processo produttivo</p>	<p>La produzione ha carattere volutamente tradizionale e consta delle seguenti fasi: preparazione impasto, porzionatura, lievitazione, formatura, farcitura, cottura, e surgelazione.</p>		

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