

| | | | |
|---|--|---|---|
|  scarlinpizza PRODOTTI DA FORNO |  BRCs Food Safety CERTIFICATED | SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO Rev. 7 - 26.05.2023 |  |
|---|--|---|---|

| | | | |
|---------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Denominazione Commerciale | Denominazione di vendita | Codice EAN | CODICE PRODOTTO |
| CONO MARGHERITA | Prodotto da forno surgelato farcito con mozzarella e polpa di pomodoro | 8 013157 103465 | 308 |

| | |
|----------------------------|---|
| 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 (22,2%) (LATTE* , sale, fermenti lattici, caglio microbico), acqua, polpa di pomodoro (16,7%) (pomodoro lungo, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico E330), patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), LATTE* , olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, farina di GRANO* maltato, origano, pepe. 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 | Limite Ufc/g | Parametro | Riferimento di legge | |
| ENERGIA | KJ | 1047 | 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 | 249 | Enterobacteriaceae | <10 ⁴ | Micotossine | Reg. UE 915/2023 | |
| GRASSI | 6.8 | Escherichia coli | <10 ² | Fitofarmaci | Reg. CE 396/2005 | | |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 3.4 | Anaerobi solfito riduttori | ≤10 ² | Acrilammide | Reg. UE 2017/2158 | | |
| CARBOIDRATI | 35 | Stafilococchi coagulasi positivi | <10 ³ | | | | |
| DI CUI ZUCCHERI | 2.0 | Bacillus cereus presunto | ≤10 ³ | | | | |
| FIBRE | 1.7 | Lieviti e muffe | ≤10 ⁴ | | | | |
| PROTEINE | 11 | Listeria monocytogenes | Assente in 25 g | | | | |
| SALE | 1.8 | Salmonella spp. | Assente in 25 g | | | | |

| | |
|----------------------------|--|
| Caratteristiche sensoriali | Aspetto/forma: a forma di cono, 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. 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: 140 g • Peso netto cartone: 4200 g e • Peso lordo cartone: 4741 g • Peso ingrediente all'origine - Impasto: 110 g • Peso ingrediente all'origine - Mozzarella: 40 g • Peso ingrediente all'origine - Polpa di pomodoro: 30 g • Dimensioni: P12cm±1cm L18cm±1cm A2cm±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 <ul style="list-style-type: none"> • n. 30 pezzi da 140 g cad. per cartone • n. 6 cartoni per fila • n. 11 file per pallet • n. 66 cartoni per pallet • Dimensioni cartone: 53,4cmx27,2cmx16,9cm |
|-----------|---|

| | | |
|---------------------------------------|---|----------------|
| 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. 7 - 26.05.2023</p> |  |
|---|--|--|---|

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Pesto Cartone: 518 g • Peso bustone: 23 g • Altezza pallet: 200,9 cm |
|--|--|

| | |
|---------------------|--|
| 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 | |