



**PanPinsa 13x13 100gx4 integrale**

Rev.

7

12/09/2025

Codice prodotto	K545		
Marchio	MOLINO SPADONI		
Denominazione Commerciale	PanPinsa 13x13 100gx4 integrale		
Denominazione legale o di Vendita	Prodotto da forno con farina integrale di grano tenero, cotto, pretagliato e surgelato		
Descrizione prodotto	Focaccia cotta, pretagliata e surgelata		
Formato	Confezione da 4 pezzi	Peso pezzo	400g (100g x 4 pz) min. 388g
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla ristorazione commerciale. Adatto al consumo di tutta la popolazione. Non adatto a chi è intollerante al glutine.		
Claims	Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre) e pre-impasto (biga), lievitati 48 ore prima della lavorazione finale   Stesa a mano   Altissima idratazione dell'impasto (oltre il 90% di acqua sulla farina)		
Ingredienti	Farina di GRANO tenero, acqua, farina integrale di GRANO tenero 25%, olio extravergine di oliva, pasta madre (farina di GRANO tenero, acqua), lievito di birra, farina di SOIA, sale marino, estratto di malto (malto d'ORZO, acqua), farina di malto di GRANO tenero, farina di riso.		
Allergeni	In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011 contiene: glutine, soia può contenere: senape, sesamo, lupini, latte  Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.		
Origine Materie prime	La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)		
Caratteristiche merceologiche		Lunghezza cm	13±1
		Larghezza cm	13±1
		Spessore cm	2,5 ± 0,5
		Diametro (cm)	
		Altre caratteristiche	





**PanPinsa 13x13 100gx4 integrale**

Rev.

7

12/09/2025

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %					
	attività dell'acqua					
	pH					
	Acrilammide (µg/Kg)					
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	CBT mes.ufc/g		<100.000 (max 1.000.000)			
	Listeria m. ufc/25g		assente			
	E. Coli ufc/g		<10 (max <100)			
	Staphilococchi coag.pos.spp.		<100 (max <10.000)			
	Muffe ufc/g		<1.000 (max 10.000)			
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Porzione g					
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
	Energia Kcal		0	Energia Kj		0
	Grassi g		0	ac. grassi saturi g		0
	Carboidrati g		0	zuccheri g		0
	Fibre g		0	Proteine g		0
	Sale g		0			
Flow Chart processo	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – condimento - cottura – abbattimento – taglio - confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
	Shelf-life		24 mesi			
Stoccaggio e Conservazione	Shelf-life residua alla consegna		18 mesi			
	Conservazione		Conservare a -18°C (vedi data riportata in confezione)			
	Formato TMC/Etichetta		gg/mm/aaaa			
	Shelf-life secondaria		Il prodotto sigillato e scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 4 giorni prima di essere riscaldato			
Istruzioni per l'uso	scongellare a temperatura ambiente per 10/15 minuti e riscaldare 3/4 minuti a 180/200°C					
Imballo primario			Peso netto prodotto g	100		
			N° pz x confezione	4		
	Sacchetto termosaldato in polipropilene co-estruso adatto al contatto con gli alimenti	Peso imballo (tara) g		8		
		Codice riciclo		PP-5		
			EAN 13	8002213015316		



**PanPinsa 13x13 100gx4 integrale**

Rev.

7

12/09/2025

<b>Pallettizzazione</b>	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	2,8
		N° confezioni x cartone	7
		Peso imballo (tara) g	220
		Codice riciclo	PAP-20
		GTIN	58002213015311
		LUxLxHA mm	390x290x165
		N° pz x cartone	28
	Pallett	Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	8x11
		CT Totali	88
		N° pz / plt	2464
		Peso Netto Pallett Kg	246,4
		Altezza Pallett cm	196,5
<b>Dichiarazione Conformità contaminanti</b>	Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. UE 2023/915) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.		
<b>Non-OGM</b>	Il prodotto non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati		
<b>MOCA</b>	Gli imballi a contatto col prodotto finito rispettano i requisiti di idoneità alimentare e tutte le disposizioni legislative pertinenti: Regolamento CE 1895/2005, Regolamento CE 2023/2006, Regolamento CE 1935/2004, Regolamento UE 10/2011 esm, Regolamento UE 752/2017 esm		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via G. Giolitti, 11/X 48123 Ravenna		

Molino Spadoni spa. • Sede: Via Ravegnana, 746 • 48125 Coccolia (RAVENNA) Italia  
 Stabilimento: via G. Giolitti 11/X • 40123 Ravenna Italia  
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 <http://www.molinospadoni.it> E-mail: [info@molinospadoni.it](mailto:info@molinospadoni.it)