

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



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	<p>In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011 contiene: glutine, soia può contenere: senape, sesamo, lupini, latte</p> <p>Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.</p>		
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	Focaccia soffiata, con bordi arrotondati, croccante all'esterno, con alveolatura pronunciata e morbida internamente, colore scuro. Piccole difettosità merceologiche, come ad esempio forma, alveolatura disomogenea, con sporadica presenza di qualche piccola bruciatura superficiale, nonché bordatura del prodotto più o meno pronunciata, non sono da ritenersi una criticità ma un plus in quanto indice di naturalità/artigianalità del prodotto	Lunghezza cm	13±1
		Larghezza cm	13±1
		Spessore cm	2,5 ± 0,5
		Diametro (cm)	
		Altre caratteristiche	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



PanPinsa 13x13 100gx4 integrale

Rev.

7

12/09/2025

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %					
	attività dell'acqua					
	pH					
	Acrilammide ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)					
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)				
	Porzione g					
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	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	
Flow Chart processo	Sale g	0				
	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 scongelare 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
	Peso imballo (tara) g	8
	Codice riciclo	PP-5
	EAN 13	8002213015316

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



PanPinsa 13x13 100gx4 integrale

Rev.

7

12/09/2025

Pallettizzazione	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
		LUXLAXHA 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
Dichiarazione Conformità contaminanti	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.		
Non-OGM	Il prodotto non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati		
MOCA	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		
Stabilimento di produzione	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