

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Pinsa 29x19

Rev.

6

05/03/2025

Codice prodotto	K537		
Marchio	MOLINO SPADONI		
Denominazione Commerciale	Pinsa 29x19		
Denominazione legale o di Vendita	Prodotto da Forno parzialmente cotto e surgelato. Semilavorato per la ristorazione		
Descrizione prodotto	base per pinsa bianca parzialmente cotta e surgelata		
Formato	Sfuso in busta	Peso pezzo	210 g (min 201 g)
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, pasta madre (farina di grano tenero, acqua) 4%, lievito di birra, olio extravergine di oliva, sale marino, farina di soia, farina di riso, glutine di frumento, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero.		
Allergeni	<p align="center">In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011</p> <p align="center">contiene: glutine e soia</p> <p align="center">può contenere: sesamo, senape, lupino e latte</p> <p align="center">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	Lunghezza cm Larghezza cm Spessore cm Diametro (cm) Altre caratteristiche	29±1 19±1 3±0,5



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Pinsa 29x19

Rev.

6

05/03/2025

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %			39		
	attività dell'acqua			0,96 ± 0,01		
	pH			5,35		
	Acrilammide (µg/Kg)			33		
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	CBT mes. ufc/g			<1000 (max 10.000)		
	Listeria m. ufc/25g			assente		
	E. Coli ufc/g			<10 (max 100)		
	Staphilococchi coag.pos.spp.			<100 (max 10.000)		
	Muffe ufc/g			<100 (max 1000)		
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Porzione g					
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
	Energia Kcal	245		Energia Kj	1036	
	Grassi g	3,6		ac. grassi saturi g	0,7	
	Carboidrati g	41,4		zuccheri g	3,9	
	Fibre g	4,9		Proteine g	9,4	
	Sale g	1,2				
Flow Chart processo	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
Stoccaggio e Conservazione	Scadenza/TMC			24 mesi		
	TMC residuo alla consegna			18 mesi		
	Conservazione			Conservare a -18°C (vedi data riportata in confezione)		
	Formato Scad.TMC/Etichetta			gg/mm/aaaa		
	Shelf-life secondaria			Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 24 ore prima di essere cotto		
Istruzioni per l'uso	scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Per ottenere una Pinsa bianca condire con sale grosso ed olio extravergine di oliva prima della cottura. Per ottenere una Pinsa farcita condire a piacere con pomodoro, mozzarella, basilico (o quello che si preferisce) e un pizzico di sale. Cottura: in FORNO VENTILATO: preriscaldare a 220°C, infornare e cuocere per 4/5 min. In FORNO STATICO: preriscaldare a 280°C, infornare e cuocere per 4/5 min. Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato.					
Imballo primario		Peso netto prodotto g			210	
		N° pz x confezione			12	
	Confezionato sfuso in busta di plastica (HDPE-2) adatto al contatto con gli alimenti	Peso imballo (tara) g			65	
		Codice riciclo			HDPE-2	
		EAN 13			8002213014975	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Pinsa 29x19

Rev.

6

05/03/2025

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	2,52
		N° confezioni x cartone	1
		Peso imballo (tara) g	260
		Codice riciclo	PAP-20
		GTIN	
	LUxLxHA mm	390x290x220	
	N° pz x cartone	12	
	Pallett	Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	8x8
CT Totali		64	
N° pz / plt		768	
Peso Netto Pallett Kg		161,28	
Altezza Pallett cm	191		
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