



PIZZETTE


PRODOTTO A MARCHIO: Rugiada srl	CODICE PRODOTTO: 30
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Prodotto da forno congelato.	
INGREDIENTI PASTA: farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, margarina vegetale [oli e grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco e palmisti in proporzione variabile), oli (girasole), acqua, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330], lievito, sale, zucchero, emulsionanti: E471, E472e, E170, E322 (di girasole), LATTE intero in polvere, GLUTINE di FRUMENTO.	
INGREDIENTI DELLA FARCITURA: Mozzarella (LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), salsa pomodoro (polpa pomodoro, olio di semi di girasole, sale, zucchero, origano)	
TRASPORTO: Il trasporto avviene secondo le norme di legge relative agli alimenti surgelati (D:M: 25/09/1995 nr. 493.) Temperatura di trasporto: < -18°C (limite critico <-15° C).	
ALLERGENI:	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi) e prodotti derivati.	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	/
Uova e prodotti a base di uova.	2
Pesce e prodotti a base di pesce.	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	/
Soia e prodotti a base di soia.	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio).	1
Frutta a guscio e prodotti derivati (Mandorle, nocciole, noci, pistacchi).	2
Sedano e prodotti a base di sedano.	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	/
Senape e prodotti a base di senape.	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg.	/
lupini e prodotti a base di lupino.	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	/
<p>(*) 1 Presenti come ingrediente;</p> <p> 2 Presente sulle linee produttive dello stesso laboratorio; possibile contaminazione crociata;</p> <p> / Assente.</p> <p>Il rischio di contaminazione è sotto controllo e non è significativo. Esistono procedure dei flussi e documentazione di pulizie / lavaggi di provata efficacia.</p>	
TMC: 12 mesi dalla data di produzione (a -18° C).	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Scomparto **** (-18°C) vedi data impressa sulla confezione 12 mesi dalla data di produzione, scomparto ** (-12°C) 1 mese, scomparto * (-6°C) 1 settimana, scomparto del ghiaccio 7 giorni.	
MODALITA' D'USO: Scongela il prodotto a temperatura ambiente di 22° C. Il prodotto una volta scongelato, non deve essere ricongelato, può essere conservato a temperatura di 24° C. e consumato entro 48 ore. Se si preferisce caldo, mettere in forno microonde a media temperatura per circa 7 secondi.	



<p>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Una singola PIZZETTA pesa circa 24 gr. di forma circolare ha un diametro di circa 7 cm., si presenta come un cerchio di pasta dorata farcita nel centro con pomodoro e mozzarella. Morbida al morso e di gusto tipico.</p>					
<p>DIFETTI: Unità rotte: <1% ; Unità deformate: < 2%; Unità non farcite: assenti; Corpi estranei: assenti.</p>					
<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (rif. Raccomandazione O22/93 Istituto Italiano alimenti surgelati, Reg. CE 1441/2007)</p>			<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>		
PARAMETRI	U.M.	VALORI	PARAMETRI	U.M.	VALORI
Coliformi termotrofi	ufc/g	<100	Valore energetico	Kcal/100g	268
E.coli	ufc/g	<100	Valore energetico	Kj/100g	1129
Stafilococchi coag/term+aurei	ufc/g	<100	Grassi	g/100g	9.1
Salmonella in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i>		assente	Di cui acidi grassi saturi	g/100g	5.9
Carica batterica tot. a 30° C.	ufc/g	<100,000	Proteine	g/100g	3.3
Lieviti	ufc/g	<1000	Carboidrati	g/100g	43.3
Ifomiceti / Enterobacteriaceae	ufc/g	<100	Di cui zuccheri	g/100g	4.9
Anaerobi solfito - riduttori	ufc/g	<10	Sale	g/100g	1.7
<p>DICHIARAZIONE OGM: Rugiada srl dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 ed 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.</p>					
<p>CONTAMINANTI: Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.</p>					
<p>TRATTAMENTI IONIZZANTI: Rugiada srl non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.</p>					
<p>RINTRACCIABILITA': Rugiada srl in conformità al regolamento CE 178/2002, garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati nonché di tutti i controlli effettuati, ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i prodotti finiti.</p>					
<p>DICHIARAZIONE HACCP: Rugiada srl assicura che la fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia HACCP.</p>					
<p>NOTE LEGALI: Rugiada srl garantisce solo i parametri menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Rugiada srl non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.</p>					
<p>CONFEZIONAMENTO: Peso netto 2,5 kg.</p>			<p>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO: Indicazione del giorno, mese, anno.</p>		



TIPO DI IMBALLAGGIO	IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto LDPE, dimensioni L 60 cm. x H 47 cm. , peso 10 gr.		
	IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato, dimensioni 40 cm. x 20 cm. H 18 cm. peso 170 gr.		
Il materiale di confezionamento risulta idoneo al contatto con alimenti in conformità alle norme vigenti.				
PALLETTIZZAZIONE	CARTONI PER STRATO	12	NUMERO DI STRATI PER PALLET	10
	CARTONI PER BANCALE	120		

Preparato e verificato: Responsabile controllo qualità, HACCP	Approvato: Direzione
	

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti Rugiada srl si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso. E' importante che i detentori della stessa si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.

