

	SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO	Rev. 0- 10.10.2016	
---	--	--------------------	---

Denominazione Commerciale PIZZETTA MARGHERITA	Denominazione di vendita Prodotto da forno surgelato	Codice EAN 8 013157 100051	CODICE PRODOTTO 008
---	---	-------------------------------	----------------------------

Prodotto	Scarlinpizza Srl
Sede legale	S.P. 360 per Casarano - 73056 Taurisano (Lecce) - Italy
Stabilimento di produzione	S.P. 360 per Casarano - 73056 Taurisano (Lecce) - Italy

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	Scongela il prodotto 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	Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 00*(CEREALI CONTENENTI GLUTINE) , acqua, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471, stabilizzante: E450(i), antiossidante: E223 (SOLFITI), E304, aromi), LATTE* , olio di girasole, sale, lievito di birra, FARINA DI GRANO MALTATO*(CEREALI CONTENENTI GLUTINE) . Farcitura: MOZZARELLA* (LATTE* , sale, fermenti, caglio microbico), polpa di pomodoro, sale, origano, pepe. Prodotto in uno stabilimento in cui si utilizzano anche SEDANO, SENAPE, PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO. (*) Allergene ai sensi del Reg. CE 1169/2011
-------------	--

Dichiarazione nutrizionale	VALORE % MEDIO PER 100g		
	ENERGIA	KJ	987
		Kcal	235
	GRASSI		8,0
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		3,8
	CARBOIDRATI		29,0
	DI CUI ZUCCHERI		1,6
	FIBRE		1,7
	PROTEINE		11,0
	SALE		2,0

Sicurezza alimentare	Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dai Reg. CE 144172007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e dal Reg. CE 1169/2011 in materia di etichettatura e presentazione. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale di laboratori di analisi accreditati a fronte della norma UNI EN ISO 17025:2005 da Accredia e si dichiara disponibile a fornire evidenze delle attività di monitoraggio attuate.
----------------------	---

Grammature	<ul style="list-style-type: none"> • Peso netto singolo prodotto: 120g e • Peso netto cartone: 4800g e • Peso lordo cartone: 5300g • Peso ingrediente all'origine - Impasto: 100g • Peso ingrediente all'origine - Mozzarella: 40g • Peso ingrediente all'origine - Polpa di pomodoro: 20g
------------	--

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. 40 pezzi (8 buste x 5 pz.) da 120g cad. per cartone • n. 6 cartoni per fila • n. 11 file per pallet • n. 66 cartoni per pallet • Dimensioni cartone : 52cmx27cmx16cm • Altezza pallet: 195cm
-----------	--

Processo produttivo	La produzione ha carattere volutamente tradizionale e consta delle seguenti fasi: preparazione impasto, porzionatura, lievitazione, formatura, farcitura di pomodoro, cottura, farcitura di formaggio e surgelazione.
---------------------	---

Redatto da Studio Summit Srl - Ribezzo Dr. Maurizio	Approvato da Scarlin Pizza - Direzione: Sig. Scarlino Nicola	Data di Stampa 28.09.2017
--	---	------------------------------