

Processo produttivo

SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO

Rev. 0- 10.10.2016



Denominazione Commerciale Denominazione di vendita Codice EAN CODICE PRODOTTO 021						
Produttore Scoffin Pizza Sri Sede liegable S.P. 360 per Cosparano - 73055 Tourisano (Lecce) - Irlaty Silobilmento di produzione S.P. 360 per Cosparano - 73055 Tourisano (Lecce) - Irlaty Categoria - classe di prodotto Prodotto da forno, non faccito, intercemente fatto a mano, con metado ortigianale, e surgelato dopo certare. Categoria - classe di prodotto Prodotto da forno, non faccito, intercemente fatto a mano, con metado ortigianale, e surgelato dopo certare. Shelf life Is mest (McC) Metodo di conservazione Conservare il prodotto per 20-30 minuti cicca e scoldore in forno a 200°C per 7 minuti. Avvertenze Un prodotto scongelato non può essere più congelato e deve essere conservato a +4°C e consumato ontro 40 oto. Ingredienti Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 00°(CEREALI CONTENENTI GUITINE), acqua, patate in focchi (potate, emulsionante: FAF) 1, LATTE, olio di girasole, sole, lievito di birro, FARINA DI GRANO MALTATO (COREALI CONTENENTI GUITINE), acqua, patate in focchi (potate, emulsionante: FAF) 1, LATTE, olio di girasole, sole, lievito di birro, FARINA DI GRANO MALTATO (CEREALI CONTENENTI GUITINE), podotto in uno stobilmento in cui si utilizzano anche SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, ANDRIDE SOLFOROSA*, UDVA*, FRUTIA A GUISCIO*. CONTENENTI GUITINE) Dichiarazione nutritornale VALORE % MEDIO PER 1009 ENERGIA S. 1210 CARSODIDEATI 52,8 COR ACCIO CERES SALURI CORES SALURI C	Denominazione Commercial	e Denominazione di veno	dita	Codice EAN	CODICE PRODOTTO 021	
Secte legale S.P. 360 per Casarano - 73056 Taurisano (Lecce) - Itoly	FOCACCIA MEDITERRANEA 13	Og Prodotto da forno surge	elato	8 013157 100341	CODICET RODOTTO 021	
Secte legale S.P. 360 per Casarano - 73056 Taurisano (Lecce) - Itoly						
Secte legale S.P. 360 per Casarano - 73056 Taurisano (Lecce) - Itoly	Produttore	Scarlin Pizza Srl				
Special production						
Categoria - classe di prodotto Prodotto surgelato (pronto per consumo previo rinvenimento) Prodotto da fomo, non farcito, interamente fatto a mano, con metodo artigianale, e surgelato dopo contror. Shelf life 18 mesi (IMC) Metodo di conservazione Conservara il prodotto ad una temperatura non superiore a - 18°C. Temperatura di trosporto \$<-18°C. Temperatura di trosporto \$<-18°C. Temperatura di trosporto \$<-18°C. Temperatura di trosporto \$<-18°C. Avvertenze Un prodotto scongelato non può essere più congelato e deve essere conservato a +4°C e consumato entro 48 ore. Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 00°(CEREAU CONTENENTI GLUTINE), accura, potate in flocchi (patate, entro 48 ore.) Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 00°(CEREAU CONTENENTI GLUTINE), accura, potate in flocchi (patate, entro 48 ore.) Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 00°(CEREAU CONTENENTI GLUTINE), accura, potate in flocchi (patate, entro farine) e imposito: FARINA DI GRANO TENERO 00°(CEREAU CONTENENTI GLUTINE), accura, potate in flocchi (patate, entro) e imposito e in transcripto de la considera de l						
Prodotto do fomo, non faccito, interamente fotto a mano, con metodo artigianale, e surgelato dopo coltura.			00 10011001	(2000)		
L8 mesi (TMC) L8 mesi (TMC)						
Shelf life 18 mesi (IMC)	Descrizione del prodotto					
Metodo di conservazione Conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a -18°C.		Cottura.				
S - 18°C Scongelare il prodotto per 20-30 minuti circa e scaldare in forno a 200°C per 7 minuti.	Shelf life	18 mesi (TMC)				
Avertenze Linguage	Metodo di conservazione	Conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a -18°C.				
Avertenze Linguage	Taura a rack was all brown and	< 19°C				
Un prodotto scongelato non può essere più congelato e deve essere conservato a +4°C e consumato entro 48 ore. Ingredienti Imposto: FARINA DI GRANO TENERO 09°(CEREALI CONTENENTI GUTINE), acqua, patate in flocchi (patate, emutaionante: E471), LATTE*, olio di girasole, sale, lievito di birra, FARINA DI GRANO MALTATO*(CEREALI CONTENENTI GUTINE), Prodotto in uno stabilimento in cui si utilizzano anche SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, ANIDRIDE SOLFOROSA*, UOVA*, REUTA & GUSCIO*. (**) Allergene di sensi del Reg. CE 1189/2011 Dichiarazione nutrizionale VALORE % MEDIO PER 100g ENERCIA KJ 1210 KCal 286 GRASSI 3.7 GRASSI 3.7 GRASSI 9.2 GRASSI 9.2 SALE 9.2 SALE 9.5 FROTEINE 9.2 SALE 9.5 FROTEINE 9.2 SALE 9.5 FROTEINE 9.2 SALE 9.5 FROTEINE 9.2 Grammature Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di iglene di processo stabiliti dai Reg. CE 14417/2007 e 2073/2005. L'azienda aftempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e dal DL.vo 109/92 e DLvo 114/06 in materia di etichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontroli ad alla controli di Analisi Studio Summit Srl. regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Compania con DGRC 346/07 Grammature Packaging primario e secondario utilizzato è conforme alle cogenti normative nazionali ed europee e l'azienda è disponibile ad inviere evidenze delle cerificazioni all'uopo rilosciate dai formitori n. 13 (pezzi [1 busta x 30 pz] da 130g cod. per cartone n. 6 cartoni per filla n. 11 (File per pollet n. 6 cartoni per pollet n. 6 cartoni per pollet Dimensioni cartone: 344cmy2/cmx17cm						
Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 00"(CEREAU CONTENENTI GLUTINE), acqua, patate in fiocchi (patate, emulsionante: E471), LATTE*, olio di girosole, sole, lievito di birro, FARINA DI GRANO MALTATO"(CEREAU CONTENENTI GLUTINE). Pradotto in uno stobilimento in cui si utilizzano anche SEDANO", SENAPE", PESCE", ANIORIDE SOLFOROSA*, UOVA*, FRITTA A GUSCIO". (**) Allergene al sensi del Reg. CE 1169/2011 Dichiarazione nutrizionale VALORE % MEDIO PER 100g ENERGIA KJ. 1210 RCASI SIJUN 0.4 CARBOJIDRATI 52.8 DICU ACIDI GRASSI SATUN 0.4 CARBOJIDRATI 52.8 DICU ACIDI GRASSI SATUN 0.5 FIBRE 2.5 PROTEINE 9.2 SALE 2.5 SALE 2.5 Sicurezza alimentare Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dal Reg. CE 14417/2007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inoltre a quonto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e ad ID.L.vo 109/92 e D.Lvo 114/06 in materia di etichettatura. U'azienda, al fine di ottemperare a quonto previsto nel proprio Piono di Autocontio airendoe, si avvole del Laboratorio di Analisi Studio Summit Sri, regolammente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Componia con DGRC 344/07 Grammature Peso nelto cortone: 3900g e Peso lordo cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g Packaging Il packaging primario e secondario utilizzato è conforme alle cogenti normative nazionali ed europee e l'azienda è disponibile ad inviere evidenze delle certificazioni all'uopo rilasciate dai fomition • n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone • n. 6 cartoni per filla • n. 11 liè per pallet • n. 6 cartoni per pallet • n. 16 cartoni per pallet • Dimensioni cartone: 5440m; 27cmx17cm	Melodo di preparazione					
Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 09'(CEREALI CONTENENTI GUTINE), acqua, patate in fisochi (patate, emulsionante: E471), LATTE*, olio di girosole, sole, lievito di birra, FARINA DI GRANO MALTATO'(CEREALI CONTENENTI GUTINE). Prodotto in uno stabilimento in cui si utilitizzano anche SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, ANIDRIDE SOLFOROSA*, UCVA*, FRUTTA A GUSCIO*. (**) Allergene oi sensi del Reg. CE 1169/2011 Dichiarazione nutrizionale VALORE %, MEDIO FER 100g	Avvertenze					
emulsionante: E471), LATTE*, olio di girasole, sale, lievita di birra, FARINA DI GRANO MALTATO*(CEREALI CONTENENTI GUIDINE). Practato in una stabilimento in cui si utilizzano anche SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, ANIDRIDE SOLFOROSA*, UOVA*, FRUTTA A GUSCIO*. (*) Allergene al sensi del Reg. CE 1169/2011 VALORE ** MEDIO PER 100g		entro 48 ore.				
emulsionante: E471), LATTE*, olio di girasole, sale, lievita di birra, FARINA DI GRANO MALTATO*(CEREALI CONTENENTI GUIDINE). Practato in una stabilimento in cui si utilizzano anche SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, ANIDRIDE SOLFOROSA*, UOVA*, FRUTTA A GUSCIO*. (*) Allergene al sensi del Reg. CE 1169/2011 VALORE ** MEDIO PER 100g						
emulsionante: E471), LATTE*, olio di girasole, sale, lievita di birra, FARINA DI GRANO MALTATO*(CEREALI CONTENENTI GUIDINE). Practato in una stabilimento in cui si utilizzano anche SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, ANIDRIDE SOLFOROSA*, UOVA*, FRUTTA A GUSCIO*. (*) Allergene al sensi del Reg. CE 1169/2011 VALORE ** MEDIO PER 100g	Ingredienti	Impasto: FARINA DI GRANO TENERO 00*(CEREALI CONTENENTI GLUTINE), acqua, patate in fiocchi (patate.				
Prodotto in una stabilimento in cui si utilizzano anche SEDANO*, SENAPE*, PESCE*, ANIDRIDE SOLFOROSA*, UDVA*, FRUTA A GUSCIO*. (1) Allergene di sensi del Reg. CE 1169/2011 Dichiarazione nutrizionale VALORE % MEDIO PER 100g						
DOVA**, PRUTIA A GUSCIO**. (*) Allergene ai sensi del Reg. CE 1169/2011		Prodotto in uno stabilimento in cui si utilizzano anche SEDANO* , SENAPE* , PESCE* , ANIDRIDE SOLFOROSA* , UOVA* , FRUTTA A GUSCIO* .				
Cammature Peso netto singolo produto: 130g e Peso lordo cardone: 3900g e Peso lordo cardone: 3900g e Peso lordo cardone: 4400g Peso lordo cardone: 45carcolordo: 4 cardoni per filla Per cardone: 5 cardoni per filla Per cardone: 4 cardoni per filla Per cardone: 5 cardoni per filla Per cardone: 5 cardoni per filla Per cardone: 5 cardoni per filla Per pollet Per						
Dichiarazione nutrizionale VALORE % MEDIO PER 100g						
ENERGIA KJ 1210 Kcal 286 GRASSI 3.7 DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0.4 CARBOIDRATI 52.8 DI CUI ZUCCHERI 0.5 FIBRE 2.5 PROTEINE 9.2 SALE 2.5 SALE 2.5 SALE 2.5 SALE 2.5 Fibrary 14/107/2007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inliner a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in material di tracciabilità dimentare e dal D.L.vo 109/92 e D.Lvo 114/06 in materia di etichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvole del Laboratorio di Analisi Studio Summit St., regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Peso netto cartone: 4400g Peso netto cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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		() / morgono an oone, ao mag.	,	•		
Rcal 286 GRASSI DICUI ACIDI GRASSI SATURI 0.4	Dichiarazione nutrizionale	VALORE % MEDIO PER 10	00g			
GRASSI DICUI ACIDI GRASSI SATURI DICUI ACIDI GRASSI SATURI DICUI ACIDI GRASSI SATURI DICUI ACIDI GRASSI SATURI DICUI ZUCCHERI DICUI ZUCCHERI DISCIPIENE DICUI ZUCCHERI DISCIPIENE DICUI ZUCCHERI DICUI ZU		ENERGIA KJ	1210			
Dicu ACDI GRASSI SATURI 0.4						
CARBOIDRATI 52.8 DI CUI ZUCCHERI 0.5 FIBRE 2.5 PROTEINE 9.2 SALE 2.5 Sicurezza alimentare III prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dai Reg. CE 14417/2007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabiliti dalimentare e dal D.L.vo 109/92 e D.L.vo 114/06 in materia di elichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Grammature Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso netto cartone: 4400g e Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g Packaging II 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 n. 6 cartoni per fila n. 1.11 file per pallet n. 6 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm						
Di Cui ZUCCHERI 0.5 FIBRE 2.5 PROTEINE 9.2 SALE 2.5						
FIBRE 2.5 PROTEINE 9.2 SALE 2.5 SAL						
Sicurezza alimentare Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dai Reg. CE 14417/2007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e dal D.L.vo 109/92 e D.Lvo 114/06 in materia di etichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm						
Sicurezza alimentare		PROTEINE	9.2			
14417/2007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e dal D.L.vo 109/92 e D.Lvo 114/06 in materia di etichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso netto cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm		SALE	2.5			
14417/2007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e dal D.L.vo 109/92 e D.Lvo 114/06 in materia di etichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso netto cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm						
14417/2007 e 2073/2005. L'azienda ottempera inoltre a quanto disposto dal Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e dal D.L.vo 109/92 e D.Lvo 114/06 in materia di etichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso netto cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm	[a	T.,				
tracciabilità alimentare e dal D.L.vo 109/92 e D.Lvo 114/06 in materia di etichettatura. L'azienda, al fine di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Grammature Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso lordo cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm	Sicurezza alimentare					
di ottemperare a quanto previsto nel proprio Piano di Autocontrollo aziendale, si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso lordo cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm						
Campania con DGRC 346/07 Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso lordo cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm						
Peso netto singolo prodotto: 130g e Peso netto cartone: 3900g e Peso lordo cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm						
Peso netto cartone: 3900g e Peso lordo cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm		Campania con DGRC 346/07				
Peso netto cartone: 3900g e Peso lordo cartone: 4400g Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm	Grammature	Peso netto singolo prodotto	· 130a e			
Peso ingrediente all'origine – Impasto: 150g 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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm	Grammarore					
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 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone : 54cmx27cmx17cm		Peso lordo cartone: 4400g				
l'azienda è disponibile ad inviare evidenze delle certificazioni all ¹ uopo rilasciate dai fornitori n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone : 54cmx27cmx17cm						
l'azienda è disponibile ad inviare evidenze delle certificazioni all ^T uopo rilasciate dai fornitori n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone : 54cmx27cmx17cm						
l'azienda è disponibile ad inviare evidenze delle certificazioni all ¹ uopo rilasciate dai fornitori n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone : 54cmx27cmx17cm	Packaging	Il nackagina primario a second	ario utilizzat	à conforme alla caganti	normative nazionali ed europee e	
 n. 30 pezzi (1 busta x 30 pz) da 130g cad. per cartone n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone : 54cmx27cmx17cm 	i dekuging					
 n. 6 cartoni per fila n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm 		Tazonad o disponibile da invidire evidenze delle conflicazioni dii dopo filasciale da formioni				
 n. 11 file per pallet n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm 						
 n. 66 cartoni per pallet Dimensioni cartone: 54cmx27cmx17cm 						
Dimensioni cartone : 54cmx27cmx17cm						
		1 ' '	27cmx17cm	1		

Redatto da	Approvato da	Data di Stampa
Studio Summit Srl - Ribezzo Dr. Maurizio	Scarlin Pizza – Direzione: Sig. Scarlino Nicola	10.04.2018

porzionatura, lievitazione, formatura, cottura e surgelazione.

La produzione ha carattere volutamente tradizionale e consta delle seguenti fasi: preparazione impasto,