



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD. 36 STP
REV. 07 del 01/07/2020

SISTEMA QUALITÀ

Pag. 1 di 2

CODICE PRODOTTO	028
TIPOLOGIA PRODOTTO	PRODOTTO DA FORNO: Pinsa, Base per pizza precotta al 70% circa, confezionata in atmosfera protettiva.
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PRODOTTO DA FORNO: Base pizza precotta tonda: Ø 29cm
MARCHIO	QUELLI DELLA PIZZA (Distribuito da DIAL srl)
PESO NETTO	2pzX240g=480g
CODICE EAN (CLIENTE)	8056039882478
INGREDIENTI	Lievito madre (farina di frumento (grano tenero tipo "00"), acqua, lievito di birra), farina di frumento (grano tenero tipo "00"), acqua, olio extra vergine d'oliva, sale, farina di riso, conservanti: sorbato di potassio, propionato di calcio.
DICHIARAZIONE ALLERGENI	Contiene glutine , può contenere soia . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.
DIMENSIONE PRODOTTO	Ø 29cm +/-1,5 cm
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO Pezzi per confezione Imballo primario Materiale imballo Dimensione imballo	2 Busta termosaldada PET+PE EVOH 38cm x 32cm Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (MAP). Non forare
INDICAZIONE DEL LOTTO	Lxyyzk (dove L: lotto x: n. giorno yy: n. settimana z: ultima cifra anno k: linea di produzione)
INDICAZIONE DATA SCADENZA	gg.mm.aa
VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE	60 gg
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	50gg
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero a +4°/+6°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: Vedi data riportata sulla confezione.
MODALITA' D'USO	Preriscaldare il forno a 250°C/300°C guarnire a piacere e cuocere per 3/5 minuti Da consumare previa cottura
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: Tipico di un prodotto ben lievitato e molto idratato, ad alveolatura irregolare. Assenza di bruciature su tutta la superficie. Irregolarità sono dovute alla lavorazione esclusivamente manuale. Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale. Colore: Prodotto di colorazione bruna data dalla farina integrale assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale. Odore: Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale*assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro. Consistenza: Morbida croccante e leggermente friabile, simile ad un pane leggermente biscottato*Assenza di parti troppo umide, molli o stoppose.

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi in 100g	
Energia	1078kJ/255kcal
Grassi	2,6g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD. 36 STP
REV. 07 del 01/07/2020

SISTEMA QUALITÀ

Pag. 2 di 2

-di cui acidi grassi saturi	0,7g
Carboidrati	47,4g
-di cui zuccheri	1,4g
Fibre	2,8g
Proteine	9,06g
Sale	1,43g

CONTROLLI SUL PRODOTTO	Come da HACCP interno												
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT ufc/g max 100000, iEnterobatteri <100 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Muffe <=1000, Lieviti <=500 ufc/g, Salmonella assente in 25g, Listeria assente in 25g, Stafilococco coaug. +<100 ufc/g.												
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Limiti secondo REG CE 1881/06 Aflatossine B1≤2 µg/Kg; Somma Aflatossine B1,B2,G1, G2≤4 µg/Kg; Ocratossina A≤3 µg/Kg; Deossinivalenolo≤500 µg/Kg; Zearalenone ≤50 µg/Kg; Piombo≤0,20 mg/Kg; Cadmio≤0,10mg/Kg												
SCHEDA LOGISTICA	<table border="1"><tr><td>Confezioni x cartone</td><td>12</td></tr><tr><td>Peso lordo x ct</td><td>Circa 6,5Kg</td></tr><tr><td>Misure ct HxLxP</td><td>21X58X36cm</td></tr><tr><td>n° ct/strato</td><td>4</td></tr><tr><td>n° strati x pallet</td><td>9</td></tr><tr><td>n° ct x pallet</td><td>36</td></tr></table>	Confezioni x cartone	12	Peso lordo x ct	Circa 6,5Kg	Misure ct HxLxP	21X58X36cm	n° ct/strato	4	n° strati x pallet	9	n° ct x pallet	36
Confezioni x cartone	12												
Peso lordo x ct	Circa 6,5Kg												
Misure ct HxLxP	21X58X36cm												
n° ct/strato	4												
n° strati x pallet	9												
n° ct x pallet	36												
IVA	4%												
REVISIONE	00 del 24/08/2021												