

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Pizza alla pala Margherita

Rev. 13 10/07/2023

Codice prodotto	KRS042SING		
Marchio	GRAN MUGNAIO		
Denominazione Commerciale	Pizza alla pala Margherita		
Denominazione legale o di Vendita	Prodotto da Forno farcito con mozzarella e pomodoro, parzialmente cotto e surgelato		
Descrizione prodotto	Pizza alla pala margherita, parzialmente cotta e surgelata		
Formato	confezione singola	Peso pezzo	600 g
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla distribuzione commerciale. Adatto al consumo di tutta la popolazione, compreso chi è intollerante al lattosio. Non adatto a chi è intollerante al glutine e al latte.		
Claims	Con Biga e Pasta Madre 24 ore di lievitazione Stesa e farcita a mano Mozzarella con latte 100% italiano senza lattosio Pomodoro 100% italiano -90% di imballo in meno		
Ingredienti	farina di grano tenero, mozzarella senza lattosio* 19% (latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), condimento al pomodoro (passata di pomodoro 18% (pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico), olio extravergine di oliva, sale), acqua, olio extravergine di oliva 2,5%, pasta madre 1% (farina di grano tenero, acqua), sale, lievito di birra, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero		
Allergeni	In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011 contiene: glutine e latte può contenere: soia, senape, sesamo, lupino Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.		
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 non UE (Canada, Stati Uniti)		
Caratteristiche merceologiche	pizza di forma rettangolare, croccante all'esterno, morbida, fragrante e alveolata all'interno, farcita con pomodoro e mozzarella	Lunghezza cm Larghezza cm Spessore cm Diametro (cm) Altre caratteristiche	33±1 28±1 3±0,5



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Pizza alla pala Margherita

Rev.

13

10/07/2023

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %	53,9				
	attività dell'acqua	0,98± 0,01				
	pH	5,5				
	Acrilammide (µg/Kg)	18				
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 300					
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
	Energia Kcal	202	606	Energia Kj	851	2553
	Grassi g	6	18	ac. grassi saturi g	3,3	9,9
	Carboidrati g	24,7	74,1	zuccheri g	1,8	5,4
	Fibre g	2,3	6,9	Proteine g	11,2	33,6
	Sale g	0,94	2,82			
Flow Chart processo	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura - formatura - farcitura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
Stoccaggio e Conservazione	Scadenza/TMC	12 mesi				
	TMC residuo alla consegna	8 mesi				
	Conservazione	A -18°C (****o***) vedere la data riportata sulla confezione (gg/mm/aa); a -10° C (***) si conserva per un mese; a - 5° C (*) si conserva per una settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 gg. Una volta scongelato, non ricongelare il prodotto e consumare preferibilmente entro le 48 ore successive.				
	Formato Scad.TMC/Etichetta	gg/mm/aaaa				
	Shelf-life secondaria	Il prodotto sigillato e scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 48 ore prima di essere cotto				
Istruzioni per l'uso	<p>DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.</p> <p>MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente per almeno 10 minuti; IN FORNO VENTILATO: preriscaldare a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. (7/9 min. se direttamente da surgelata); In FORNO STATICO: preriscaldare a 260/270°C, infornare e cuocere per 7/8 min. (8/9 min. se direttamente da surgelata) e comunque fino a quando la mozzarella si scioglie.</p> <p>Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato</p>					
Imballo primario		Peso netto prodotto g	600			
		N° pz x confezione	1			
	Film in PP coestruso idoneo al contatto con gli alimenti	Peso imballo (tara) g	20			
		Codice riciclo	PP-5			
		EAN 13	8002213010823			

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Pizza alla pala Margherita

Rev.

13

10/07/2023

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato	
		Peso netto cartone Kg	3	
		N° confezioni x cartone	5	
		Peso imballo (tara) g	485	
		Codice riciclo	PAP-20	
		GTIN	800221301082	
		LUxLxHA mm	410x320x200	
		N° pz x cartone	5	
		Pallett	Tipo pallett	EUREPAL
			N° Ct/Strato x n strati	6x8
CT Totali	48			
N° pz / plt	240			
Peso Netto Pallett Kg	144			
Altezza Pallett cm	175			
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