DI MARCO
TASTE DIFFERENT

# SCHEDA TECNICA

**PRODOTTO**

Base Pinsa 3x230g +4°C

Scatola 4pz

Rev. 1.1

Del 28/03/2024

## DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO

| | |
|---|---|
| Codice articolo (SKU) | C3PC1IT |
| Denominazione di vendita | Base Pinsa 690g |
| Denominazione commerciale | Prodotto da forno precotto e confezionato in atmosfera protettiva |

## DESCRIZIONE PRODOTTO

| | |
|---|---|
| FORMATO PRODOTTO | N.3 Basi Pinsa Classica 19x30 - 230g - refrigerata +4°C |
| INGREDIENTI | Farina di **frumento**, Acqua, Pasta acida di **frumento**, Farina di Riso,<br>Farina di **Soia**, Olio extravergine di Oliva, Olio di semi di Girasole, Sale, lievito. |

| | |
|---|---|
| EAN 13 | 8058640070398 |
| HS CODE | 1905.90.80.00 - Bread, pastry, cakes, biscuits and other bakers' wares |
| ORIGINE | ITALIA |
| PRODUTTORE | DI MARCO CORRADO SRL<br>Stabilimento di Via Monte nero 1<br>00012 - Guidonia Montecelio (RM-ITALIA) |

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

| | PARAMETRO | VALORE | METODO |
|---|---|---|---|
| **Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)** | Energia | 972 kJ / 230 kcal | POP 02/067 rev02 2016 |
| | Grassi | 2,4 g/100g | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 41 |
| | Di cui acidi grassi saturi | 0,4 g/100g | POP 02/733 rev.03 2016 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Carboidrati | 41 g/100g | POP 02/705 rev02 2016 |
| | Di cui zuccheri | 2,6 g/100g | Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 66-67 |
| | Fibre | 2,2 g/100g | AOAC 985.29 1986 |
| | Proteine (N x 6.25) | 10,2 g/100g | POP 02.310 Rev.00 2019 |
| | Sale | 0,47 g/100g | POP 02/730 rev 07 2018 |

| **Caratteristiche organolettiche** | **PARAMETRO** | **VALORE** |
|---|---|---|
| | Aspetto | focaccia di pane senza topping |
| | Colore | chiaro, con bolle tendenti al bruno |
| | Odore | pane fresco |
| | Consistenza /Struttura | focaccia alveolata |
| | Sapore | pane fresco e fragrante |
| | Dimensioni/Calibro (LxPxH) | 20x30x2 cm |
| | Plus qualitativi | Fragrante e croccante esternamente e morbida dentro dopo la cottura finale. Non si secca con la cottura finale |

| **Caratteristiche microbiologiche** | **PARAMETRO** | **VALORE** | **LIMITE** | **METODO** |
|---|---|---|---|---|
| | CBT a 30°C | <10^5 | <10^6 | ISO 4833 |
| | Enterobacteriaceae | <10^3 | <10^4 | ISO 21528-2 |
| | E. coli ß-gluc+ | <10 | <10^2 | ISO 6888-1 |
| | Stafilococchi coag+ (S. aureus) | <10 | <10^2 | ISO 16649-2 |
| | B. cereus presunto | <10^2 | <10^4 | ISO 7932 |
| | Muffe e lieviti | <10^3 | <10^4 | NVF08-059 |
| | Salmonella spp | Assente in 25g | Assente in 25g | ISO 6579 |

| **LISTA ALLERGENI** | **ASSENTE** | **PRESENTE** | **TRACCE** |
|---|---|---|---|
| Cereali contenenti glutine | | x | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | x | | |
| Uova e prodotti a base di uova | x | | |
| Pesci e prodotti a base di pesci | x | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | x | | |
| Soia e prodotti a base di soia | | x | |
| Latte e prodotti a base di latte | x | | |
| Frutta con guscio e prodotti derivati | x | | |
| Solfito in concentrazione > 10mg/kg | x | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | x | | |
| Senape e prodotti a base di senape | | | x |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo | x | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | x | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | x | | |

DI MARCO
TASTE DIFFERENT

## CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

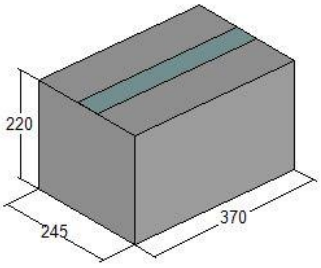
| | |
|---|---|
| Conservazione confezione chiusa | in frigo a +4°C |
| Shelf-life confezione chiusa | da consumarsi entro 60 giorni |
| Conservazione confezione aperta | in frigo a +4°C |
| Shelf-life confezione aperta | da consumare entro 24h dall'apertura |

## IMBALLAGGIO PRIMARIO

| | |
|---|---|
| Tipo confezione | Vaschetta |
| Peso netto confezione | 690g |
| Peso lordo confezione | 735g |
| Misure confezione (LxPxH) | 360x240x40 mm |
| Composizione confezione | top: PET-ALOX/PE - bottom: PET/PE-EVOH |

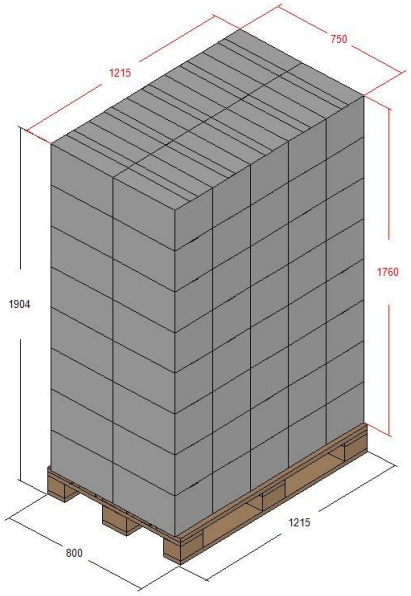
## IMBALLAGGIO SECONDARIO

| | |
|---|---|
| Tipo imballo | Cartone |
| EAN 14 | 18058640070395 |
| Nr. confezioni per imballo | 4 |
| Peso netto imballo | 2760g (4x690g) |
| Peso lordo imballo | 3,2 kg |
| Misure imballo (LxPxH) | 370x245x220 mm |
| Composizione imballo | PAP 20 |
| | |




## PALLETTIZZAZIONE

| | |
|---|---|
| Tipo pallet | 80x120 EPAL a rendere |
| Nr. Imballi per strato | 10 |
| Nr. Strati per pallet | fino a 8 |
| Nr. Imballi per pallet | fino a 80 |
| | |
| Nr. UDV per imballo | 4 |
| Nr. UDV per strato | 40 |
| Nr. UDV per pallet | 320 (960 basi) |
| | |
| Misure pallet (LxPxH) | 800x1200x1900mm |
| Peso lordo pallet | 281kg |
| | |



DI MARCO
TASTE DIFFERENT

## MODALITA' DI UTILIZZO

Base pizza precotta e confezionata: scartare, condire a piacere e infornare in forno preriscaldato a 240°C, cuocere per 5~8minuti. Il tempo di cottura può variare in funzione dei condimenti scelti.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Si dichiara che il prodotto non contiene coloranti, conservanti, prodotti fitosanitari o altri additivi o inquinanti di qualsiasi natura; il prodotto è conforme alla normativa in materia di micotossine e non è stato prodotto con grani geneticamente modificati.
Il prodotto è assoggettato a un controllo continuo e costante delle possibili contaminazioni biologiche e microbiologiche secondo i principi stabiliti dal piano di autocontrollo HACCP, come da regolamento CE 852/2004

## DICHIARAZIONE NON-OGM

Si conferma che i prodotti realizzati dalla Ns. azienda vengono prodotti in accordo con la nuova regolamentazione europea* riguardo etichettatura, autorizzazioni e tracciabilità di prodotti alimentari geneticamente modificati e non richiedono etichettatura. La azienda Di Marco Corrado srl non realizza, né ha mai realizzato, prodotti sulla base di materie prime geneticamente modificate, né alcuna azione volta alla modificazione genetica dei prodotti viene applicata nel nostro processo produttivo.

* Regulation EC n°1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (genetically modified food and feed) and regulation EC n°1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th of September 2003 (traceability and labelling of gmo).

DI MARCO CORRADO SRL
Via Monte Nero, 1/3 - 0012 Guidonia Montecelio (RM) - Italy
T. (+39) 0774 572804 - T. (+39) 0774 363847 - Fax (+ 39) 0774 572037
www.corradodimarco.it