

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



BasePizza Rotonda diam. 38

Rev.

5

13/12/2022

Codice prodotto	KRS062		
Marchio	MOLINO SPADONI		
Denominazione Commerciale	BasePizza Rotonda diam. 38		
Denominazione legale o di Vendita	Prodotto da forno, parzialmente cotto e surgelato		
Descrizione prodotto	BasePizza Rotonda diametro 38 parzialmente cotta e surgelata		
Formato	Sfusi in busta	Peso pezzo	600 g (min 585 g)
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla ristorazione commerciale. Adatto al consumo di tutta la popolazione. Non adatto a chi è intollerante al glutine.		
Claims	Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre) e pre-impasto (biga) lievitati 24 ore prima della lavorazione finale		
Ingredienti	farina di grano tenero, acqua, olio extravergine di oliva, pasta madre (farina di grano tenero, acqua), sale, lievito di birra, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero. Sfarinata con semola di grano duro		
Allergeni	<p align="center">In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011</p> <p align="center">contiene: glutine</p> <p align="center">può contenere: sesamo, latte, senape, lupino e soia</p> <p align="center">Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.</p>		
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 tonda con bordo tipo napoletana e alveolatura interna pronunciata, colore dorato	Lunghezza cm Larghezza cm Spessore cm Diametro (cm) Altre caratteristiche	3±0,5 38±1

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



BasePizza Rotonda diam. 38

Rev.

5

13/12/2022

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %	30				
	attività dell'acqua	0,936± 0,01				
	pH					
	Acrilammide (µg/Kg)	33				
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 1000)				
	Muffe ufc/g	<100 (max 1000)				
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Porzione g					
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
	Energia Kcal	270		Energia Kj	1145,5	
	Grassi g	4,9		ac. grassi saturi g	0,81	
	Carboidrati g	47,5		zuccheri g	0,97	
	Fibre g	1,4		Proteine g	8,9	
	Sale g	1,5				
Flow Chart processo	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
Stoccaggio e Conservazione	Scadenza/TMC	24 mesi				
	TMC residuo alla consegna	18 mesi				
	Conservazione	Conservare a -18°C (vedi data riportata in confezione)				
	Formato Scad.TMC/Etichetta	gg/mm/aaaa				
	Shelf-life secondaria	Il prodotto scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 24 ore prima di essere cotto				
Istruzioni per l'uso	<p>CONSUMARE PREVIA COTTURA.</p> <p>MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 10 min.), condire con sale grosso, olio, sale o a piacimento. In FORNO VENTILATO: preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. In FORNO STATICO: preriscaldare il forno a 280°C, infornare e cuocere per 6/7 min. 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	10			
	Confezionato sfuso in busta gelo HDPE	Peso imballo (tara) g	50			
		Codice riciclo	HDPE-2 Raccolta Plastica			
		EAN 13	8002213012599			

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



BasePizza Rotonda diam. 38

Rev.

5

13/12/2022

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	6
		N° confezioni x cartone	1
		Peso imballo (tara) g	655
		Codice riciclo	PAP-20
	GTIN		
	LUxLxHA mm	390x390x300	
	N° pz x cartone	10	
	Pallett	Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	6x6
CT Totali		36	
N° pz / plt		360	
Peso Netto Pallett Kg		216	
	Altezza Pallett cm	195	
Dichiarazione Conformità contaminanti	Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) 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