

	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p>PRODOTTO Base Pinsa 10x250g FROZEN</p> <p>Box 10 pcs</p> <p>Rev. 4.1 Dated 18/01/2024</p>
---	--

DATI IDENTIFICATIVI DEL PRODOTTO

Product code (SKU)	BASE T32-MINI
Product name	Base Pinsa tonda Ø~32 10x 250g frozen
Legal description	Prodotto da forno precotto e surgelato

DESCRIZIONE PRODOTTO

FORMATO PRODOTTO	N.10 Base Pinsa Tonda Ø~32 - 250g - Frozen -18°C
INGREDIENTI	Farina di frumento , Acqua, Pasta acida di frumento , Farina di Riso, Farina di Soia , Olio extravergine di Oliva, Sale, lievito.

EAN 13	8058640070985
HS CODE	1905.90.80.00 - Bread, pastry, cakes, biscuits and other bakers' wares
ORIGINE	ITALIA
PRODUTTORE	DI MARCO CORRADO SRL Stabilimento di Via Monte nero 1 00012 - Guidonia Montecelio (RM-ITALIA)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Valori nutrizionali (valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto)	PARAMETRO	VALORE	METODO
	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 β-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
Lupino e prodotti a base di lupino	x		
Molluschi e prodotti a base di mollusco	x		
Cereali contenenti glutine		x	

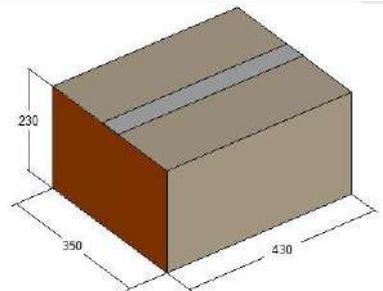
CONSERVAZIONE E SHELF LIFE

Conservazione confezione chiusa	In freezer a -18°C
Shelf-life confezione chiusa	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla produzione
Conservazione confezione aperta	in frigo a +4°C
Shelf-life confezione aperta	da consumarsi entro 48h

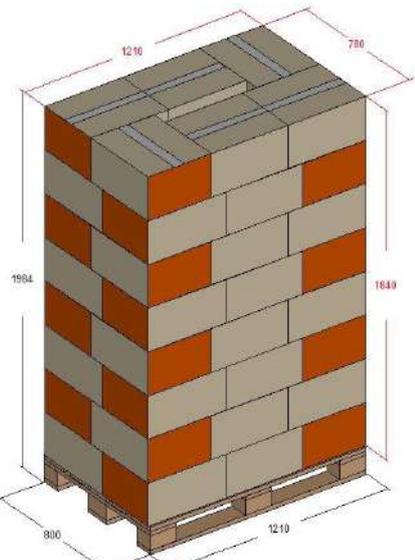
IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipo confezione	Busta in plastica (bag in box) in scatola di cartone
Peso netto confezione	2500g
Peso lordo confezione	2,53 kg
Misure confezione (LxPxH)	(45+20+20)x65cm – empty paper bag
Composizione confezione	HDPE blue bag

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipo imballo	Cartone ondulato	
EAN 13	8058640070985	
Nr. confezioni per imballo	1	
Peso netto imballo	2500g	
Peso lordo imballo	3,18 kg	
Misure imballo (LxPxH)	430x350x210 mm	
Composizione imballo	PAP 20	

PALLETIZZAZIONE

Tipo pallet	80x120 EUR	
Nr. Imballi per strato	6	
Nr. Strati per pallet	Up to 8	
Nr. Imballi per pallet	Up to 48	
Nr. UDV per imballo	1	
Nr. UDV per strato	6	
Nr. UDV per pallet	48	
Misure pallet (LxPxH)	800x1200x1900mm	
Peso lordo pallet	177 kg	

MODALITA' DI UTILIZZO

Base pizza precotta e confezionata: scartare, condire a piacere, infornare in forno preriscaldato a 250°C e cuocere per 5~8 minuti. 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).