

Panificio BENETOLLO Renzo & C. S.n.c.

Via Luganega 107/A Vigonza (PD)

Tel. 049/8099177 Fax 049/8097424 E.mail: panificio_benetollo@libero.it

Data: 26/11/2016
Rev 01

Scheda tecnica
PIZZETTA 30 g
congelata

Pag 1 di 3

1. CODICE EAN

2. NOME DEL PRODOTTO PIZZETTA

3. DESCRIZIONE PROCESSO TECNOLOGICO

Il processo produttivo è composto dalle seguenti fasi:

FASE	DESCRIZIONE
A	PRELIEVO MATERIE PRIME
B	PREPARAZIONE IMPASTO
C	FORMATURA PASTA ed AGGIUNTA DI PASSATA DI POMODORO, FORMAGGIO E ORIGANO
D	LIEVITAZIONE
E	COTTURA
F	RAFFREDDAMENTO
G	CONFEZIONAMENTO
H	CONGELAMENTO

4. GRAMMATURA PRODOTTO E CONFEZIONE

	U.M.	VALORE STANDARD
Peso netto	g	30
Peso dichiarato per confezione da 40 pezzi	g	1200

5. DENOMINAZIONE LEGALE

PIZZETTA CONGELATA

6. ELENCO INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "0", passata pomodoro (pomodoro, sale, acidificante:E330), preparato alimentare a base di formaggio [acqua, grassi vegetali (palma e cocco), proteine del **latte**, amido di patata, formaggio fuso (cagliata di **latte**, sale di fusione: E331, correttore di acidità: E330), burro (**latte**), sale, correttori di acidità: E330 -E331, stabilizzanti: E407 - E410 - E464, antiagglomerante: E341, conservante:E202], acqua, strutto, sale, origano, zucchero, lievito di birra, farina di cereali maltati (**grano**).
OGM: Assenti

Può contenere tracce di soia, uova, frutta a guscio (nocciole), semi di sesamo, farina di lupini

7. CONFEZIONAMENTO/IMBALLO/PALLETTIZZAZIONE

7.1 CARATTERISTICHE PREIMBALLAGGIO (confezione)

Sacco trasparente per uso alimentare
Dimensioni: 400x 500 mm
Peso: 12 g

Data: 26/11/2016 Rev 01	Scheda tecnica PIZZETTA 30g congelata	Pag 2 di 3
----------------------------	--	------------

7.2 CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

Scatola in cartone ondulato contenente 4 confezioni da 40 pezzi ognuna.

Dimensioni: 545 x 415 x 167 mm

Peso: 880 g

7.3 PALLETTIZZAZIONE

Il prodotto viene trasportato su Pallet EPAL (800 x 1200 mm) con la seguente composizione:

Scatole per strato:	4
Strati per pallet:	11
Totale scatole:	44
Altezza pallet:	190 cm

8. MODALITA' DI CONSEGNA E CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione: Da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

Temperatura di conservazione: Da conservare ad una temperatura massima di -12 °C;
una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato; deve essere conservato in frigo e consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

9. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica mesofila totale	u.f.c./g	inf. 10.000
Coliformi totali	u.f.c./g	inf. 10
E. coli	u.f.c./g	inf. 10
Stafilococco coag. pos.	u.f.c./g	inf. 100
Carica micotica	u.f.c./g	inf. 500
Listeria monocytogenes	/ 25g	assente
Salmonella spp	/ 25g	assente

10. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	kJ	1.322	kcal	313		
Grassi		g	6,0	Fibre		g 2,5
di cui acidi grassi saturi		g	2,3	Proteine		g 9,5
Carboidrati		g	54	Sale		g 1,6
di cui zuccheri		g	2,9			

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma quadrata

Colore: doratura tipica del pane cotto in forno, con colorazione rossa del pomodoro e bianca del formaggio

Sapore: tipico del pane di frumento, pomodoro e formaggio

Struttura: morbida caratteristica della pizzetta

12. TRASPORTO

Automezzo dotato di cassone coibentato e sistema di refrigerazione.

13. SCHEDA ALLERGENI (Reg UE n. 1169/2011)

allergeni	Lista	Presenza nel prodotto		Nome ingrediente e natura/funzione*	Possibile presenza in tracce come contaminazione crociata**	
		SI	NO		SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X		Farina di grano tenero tipo "0" Farina di cereali maltati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X			X
Uova e prodotti a base di uova			X		X	
Pesce e prodotti a base di pesce			X			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X			X
Soia e prodotti a base di soia			X		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		Formaggio fuso, burro, ptoteine del latte		
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati			X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano			X			X
Senape e prodotti a base di senape			X			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			X		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2			X			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco			X			X

Note: * natura/funzione: ingrediente, additivo, aroma, supporto, coadiuvante tecnologico, ecc.

** Adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare la cross contamination.

EMISSIONE	APPROVAZIONE
Responsabile Controllo Qualità	Direzione