

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 6

Pag. 1 di 3

**CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO**

**Denominazione di vendita:** PIZZYCOTTO PROSCIUTTO COTTO  
**Category:** SURGELATA  
**Codice interno:** CFSPC09A  
**Codice EAN confezione:**  
**Codice EAN cartone:** 8028842104498  
**Codice cliente:**  
**Marchio:** FOOD SERVICE

**Ingredienti:** INGREDIENTI PER LA PASTA 53%:  
farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, semola di GRANO duro, sale, olio extra vergine di oliva, lievito.  
INGREDIENTI PER LA FARCITURA 47%:  
prosciutto cotto (carne suina, acqua, sale, amido di patata, zuccheri [saccarosio, destrosio], spezie, estratti di spezie, antiossidante E301, conservante E250) 17,6%, polpa di pomodoro 11,8%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 8,8%, edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 8,8%, sale, origano.

*Le percentuali indicate nell'elenco sono riferite al peso totale del prodotto, come previsto da distinta base.*

**Aspetto:** Prodotto ripieno di forma ovale.  
**Grado di cottura:** Il prodotto è cotto all'origine e deve essere preparato secondo quanto riportato nella sezione "Modalità di preparazione".

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

**Temperatura di trasporto:** Il prodotto è surgelato e pertanto DEVE essere trasportato ad una temperatura < -18°C.  
**Shelf-life:** 13 mesi  
**Modalità di conservazione:** a -18°C (\*\*\*\* o \*\*\*) 13 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).  
**Modalità di preparazione:** Decongelare il prodotto e posizionarlo sulla piastra preriscaldata (1000Watt) per 5-6 minuti; oppure decongelare il prodotto ed inserirlo sulla griglia centrale del forno ventilato preriscaldato a 200°C per 15-17 minuti oppure inserirlo sulla griglia centrale del forno statico preriscaldato a 220°C per circa 16-18 minuti. In alternativa inserire il prodotto ancora congelato sulla piastra preriscaldata (1000Watt) per 8-10 minuti; oppure sulla griglia centrale nel forno ventilato preriscaldato a 200°C per 22-24 minuti oppure sulla griglia centrale nel forno statico preriscaldato a 220°C per 24-26 minuti. E comunque fino a quando la mozzarella non sarà sciolta.

**UNITA' CONSUMATORE**

**Dimensione unità (cm):** 22 x 11 x 3 (Lunghezza x Larghezza x Altezza) ±1cm  
**Peso unità (gr):** 300 e

**IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)**

**Tipo confezione:** Film termoretraibile (in polyolefina).  
**Contenuto in pezzi:** 2  
**Peso confezione (Kg):** Peso lordo: 0,604  
Peso netto: 0,600  
Tara: 0,004  
**Etichettatura confezione:** Denominazione, lotto e data di scadenza stampate su film.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 6

Pag. 2 di 3

**IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)**

<b>Tipo imballo secondario:</b>	Cartone (rif. cart. BRU1)
<b>Dimensioni imballo (cm):</b>	Lunghezza: 26
	Larghezza: 18
	Altezza: 23,5
<b>Numero di confezioni:</b>	5
<b>Peso cartone + imballo primario (Kg):</b>	Peso lordo: 3,201
	Peso netto: 3,000
	Tara (cartone + imballo primario): 0,201 (0,180 + 0,021)
<b>Etichettatura cartone:</b>	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.

**PALLET**

<b>Tipo pallet:</b>	BANCALE EPAL
<b>Dimensioni pallet (cm):</b>	Lunghezza: 120
	Larghezza: 80
	Altezza: 179,5
	Peso: 17
<b>Composizione pallet:</b>	N° cartoni: 133
	N° di cartoni per strato: 19
	N° strati: 7
	Peso netto bancale (Kg): 399,00
	Peso lordo bancale (Kg): 442,69

**ALTRE INFORMAZIONI**

<b>Informazioni allegate:</b>	Presenti su packing-list	
<b>Informazioni nutrizionali:</b>	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio):	
	Valore Energetico	918 Kj - 218 Kcal
	Grassi	6,7 g
	di cui acidi grassi saturi	3,7 g
	Carboidrati	27,7 g
	di cui zuccheri	4,3 g
	Fibre alimentari	2,8 g
	Proteine	10,4 g
	Sale	1,5 g
	<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Salmonella
Listeria monocytogenes		assente in 25g
Carica microbica totale aerobica mesofila		< 2.000.000UFC/g
Staphylococcus aureus		< 50UFC/g
Escherichia coli		< 50UFC/g
Muffe	< 500UFC/g	

*Le verifiche analitiche sono effettuate con cadenza periodica da un laboratorio terzo accreditato, secondo quanto previsto dal piano di analisi annuale.*

<b>Allergeni:</b>	<i>(In conformità alla normativa vigente)</i>	<b>Presenza:</b>
1. Cereali contenenti glutine		Certa
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		Assente
3. Uova e prodotti a base di uova		Assente
4. Pesce e prodotti a base di pesce		Assente
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		Assente

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 07/09/2017

Revisione: 6

Pag. 3 di 3

6. Soia e prodotti a base di soia	Possibile
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Certa
8. Frutta a guscio	Assente
9. Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
10. Senape e prodotti a base di senape	Assente
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	Assente
13. Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente

**Prodotto e confezionato****in Italia da:**

Margherita S.r.l. Via dell'Industria 11, 31010 Fregona (TV) Italy

**OGM:**

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 dicembre 2003, dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

**ELENCO MATERIE PRIME**

<b>Elenco Materie Prime:</b>	farina di GRANO tenero tipo 0 32,3%
	acqua 18,1%
	prosciutto cotto (carne suina, acqua, sale, amido di patata, zuccheri [saccarosio, destrosio], spezie, estratti di spezie, antiossidante E301, conservante E250) 17,6%
	polpa di pomodoro 11,8%
	mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 8,8%
	edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) 8,8%
	semola di GRANO duro 1,2%
	sale 1%
	olio extra vergine di oliva 0,4%
	lievito
	origano

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it

**PROVENIENZE INGREDIENTI**

<b>Provenienze Ingredienti:</b>	farina di GRANO tenero tipo 0 (AT-CZ-DE-FR-HU-IT-RU-SI-SK)
	prosciutto cotto (carne suina, acqua, sale, amido di patata, zuccheri [saccarosio, destrosio], spezie, estratti di spezie, antiossidante E301, conservante E250) (AT-DE-DK-NL)
	polpa di pomodoro (IT)
	mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) (BE-CH-UK)
	edamer (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) (DE)
	semola di GRANO duro (AT-CA-CZ-DE-FR-HU-IT-SI-SK)
	sale (AT)
	olio extra vergine di oliva (IT)
	lievito (FR)
	origano (TR)

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it