

SISTEMA INTEGRATO BRC

	SCHEDE TECNICHE / <i>TECHNICAL SHEET</i> :		Tab08 Rev 07: 01/10/2024	
	BASE BIANCA - Base Pizza Bianca 28/30		Agg:	16/10/2024
	CONVENZIONALE		pag1	SCP008

SCHEDA ARTICOLO

(Technical form)

CODICE RICETTA <i>(Recipe code)</i>	008	PEZZI PER BUSTA: <i>(Pieces per bag)</i>	2	PESO NETTO SINGOLO: <i>(Single Net weight)</i>	200g
DENOMINAZIONE <i>(Article name)</i>	Base Pizza Bianca 28 <i>Pizza base</i>				
DESCRIZIONE <i>(Description)</i>	BASE PER PIZZA PRECOTTA <i>PRE-COOKED PIZZA BASE</i>				
LISTA INGREDIENTI (*) <i>(Ingredient list)</i>	<p>Farina di GRANO 47%, acqua, biga 29% (farina di GRANO, acqua, lievito), olio di semi di girasole, sale, farina di FRUMENTO maltato, lievito conservante: (E202), farina di GRANO duro.</p> <p><i>WHEAT flour 47%, water, sourdough 29% (WHEAT flour, water, yeast), sunflower oil, salt, malted WHEAT flour, yeast, preservative: (E202), durum WHEAT flour.</i></p>				
CONSERVAZIONE FRESCO DANIMARCA <i>(Denmark Storage fresh)</i>	<p>CONSERVARE IL PRODOTTO REFRIGERATO A 5°C. NON FORARE LA CONFEZIONE. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE, CONSERVARLA IN AMBIENTE REFRIGERATO DI +5°C.</p> <p><i>Keep the product refrigerated at 5°C. Do not punch the package. Once opening the package, keep it in a refrigerated environment of + 5°C.</i></p>				
SHELF LIFE FRESCO BASI DA PRODUZIONE <i>(shelf life fresh to production)</i>	60	GIORNI <i>(Days)</i>			


VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (*)

(Nutritional Values per 100g of product)

ENERGIA / <i>Energy</i>	248Kcal/1050kJ
PROTEINE / <i>Protein</i>	8,9 g
CARBOIDRATI / <i>Carbohydrates</i>	48 g
Di cui Zuccheri / <i>of which sugar</i>	3,9 g
GRASSI / <i>Fat</i>	2,2 g
Di cui Saturi / <i>of which saturates</i>	1,0 g
SALE / <i>Salt</i>	1,9 g

Redatta da: RAQ

Approvata da: Direzione

	SCHEDE TECNICHE / TECHNICAL SHEET:		Tab08 Rev 07: 01/10/2024	
	BASE BIANCA - Base Pizza Bianca 28/30		Agg:	16/10/2024
	CONVENZIONALE		pag 2	SCP008

MODO D'USO BASI ... (Method)	<p>IL PRODOTTO VA CONSUMATO PREVIA COTTURA. PRERISCALDARE BENE IL FORNO; RIMUOVERE LA PINSA DAL PACKAGING, FARCIRLA A PIACERE E CUOCERLA IN FORNO GIA' CALDO A 250°-270°C PER 4/6 MINUTI. LA PINSA E' PRONTA QUANDO LA BASE E' BEN COTTA.</p> <p>I TEMPI DI COTTURA POSSONO VARIARE A SECONDA DEL FORNO UTILIZZATO.</p> <p>(The product must be consumed after cooking. Preheat the oven well; remove the pinsa from the packaging, stuff it as preferred and cook the pinsa in the oven already hot at 250°-270°C for 4/6 minutes. The pinsa is ready when the base is well cooked. Cooking times may vary depending on the oven used)</p>
TRASPORTO FRESCO DANIMARCA (Danmark Fresh Shipping)	TRASPORTO REFRIGERATO 0/+5°C (Refrigerated transport 0 / +5°C)
CONFEZIONAMENTO (Packaging)	CONFEZIONATO IN ATMOSFERA MODIFICATA (Packaged in Modified Atmosphere)
UTILIZZATORI (User)	TUTTI ESCLUSI COLORO CHE SONO ALLERGICI AL GLUTINE, SOIA, LATTOSIO, SENAPE E SESAMO (All except those who are allergic to gluten, soy, lactose, mustard and sesam)
PARAMETRI ORGANOLETTICI (FORMA, COLORE E SAPORE) (Form flavor color)	DI FORMA TONDEGGIANTE PRIVA DI BOLLE ED ECCESSIVE BRUCIATURE, COLORE BIANCO-DORATO DATO DALLA REAZIONE DI PRECOTTURA. ODORE TIPICO, SAPORE DELICATO. (With a round shape, without bubbles and excessive burns, white-golden color given by the pre-cooking reaction. Typical smell, delicate taste)

Parametri microbiologici e chimici / Microbiological and chemical parameters

IDENTIFICAZIONE DELLA PROVA <i>(Test identification)</i>	UNITA' DI MISURA <i>(Unit of measure)</i>	LIMITE <i>(Limit)</i>	METODO UTILIZZATO <i>(Method used)</i>
Conta di Microrganismi a 30°C / <i>Microorganisms at 30 °C count</i>	ufc/g	< 10 ⁵	UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta Enterobatteriaceae / <i>Enterobacteriaceae Count</i>	ufc/g	<1000	ISO 21528-2:2017
Escherichia Coli <i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 10	ISO 21528-2:2017
Bacillus Cereus / <i>Bacillus Cereus</i>	ufc/g	<100	UNI EN ISO 7932:2020
Conta Stafilococchi coagulase - positive a (37°C) / <i>Coagulase Staphylococci counts - positive a (37°C)</i>	ufc/g	<100	UNI EN ISO 6888-2:2004
Muffe / <i>Mold</i>	ufc/g	< 10 ⁴	ISO 21527-2:2008
Ricerca Salmonella Spp / <i>Research Salmonella Spp</i>	Ass.Pres./25 g	Non rilevabile 25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Ricerca Listeria Monocytogenes / <i>Research Listeria Monocytogenes</i>	Ass.Pres./25 g	Non rilevabile 25g	UNI EN ISO 11290-1:2017
pH	5.2<ph<6,5		Metodo interno (*) / Internal method (*)
Attività dell'acqua a 20 °C (*) Aw / <i>Water activity</i>	0,85<aw<0,96		Metodo interno (*) / Internal method (*)

	SCHEDE TECNICHE / TECHNICAL SHEET:		Tab08 Rev 07: 01/10/2024	
	BASE BIANCA - Base Pizza Bianca 28/30		Agg:	16/10/2024
	CONVENZIONALE		pag 3	SCP008

INFORMAZIONE SU ALLERGENI IN ACCORDO CON CLASSIFICAZIONE EFSA <i>Allergen information according to EFSA classification</i>	PRESENZA NEL PRODOTTO <i>Presence in the product</i>	NON PRESENZA NEL PRODOTTO <i>presence in product</i>	PRESENZA IN AZIENDA <i>Presence in the company</i>	CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>Cross Contamination</i>
CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI <i>Cereals cont. gluten and products thereof</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI <i>Crustaceans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UOVA E PRODOTTI DERIVATI <i>Eggs and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PESCE E PRODOTTI DERIVATI <i>Fish and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI <i>Peanuts and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA <i>Soya beans and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incluso lattosio). <i>Milk and products thereof (Lactose included)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
FRUTTA A GUSCIO: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [(<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO <i>Celery and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE <i>Mustard and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO <i>Sesame seeds and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITO (SUPERIORE A 10MG/KG). <i>Sulphur dioxide and sulphite (above 10 Mg/Kg.)</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI <i>Lupin and products thereof</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI <i>Molluscs and products thereof.</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	SCHEDA TECNICHE / TECHNICAL SHEET:	Tab08 Rev 07: 01/10/2024	
	BASE BIANCA - Base Pizza Bianca 28/30	Agg:	16/10/2024
	CONVENZIONALE	pag 4	SCP008

H.A.C.C.P DICHIARAZIONE / Declaration

L'AZIENDA DICHIARA DI ATTUARE LE PROCEDURE PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE, NEL RISPETTO DEL SISTEMA H.A.C.C.P., AI SENSI DELLA VIGENTE NORMATIVA NAZIONALE ED EUROPEA, CONFORMEMENTE A QUANTO RICHiesto DAL PACCHETTO IGIENE REG CE 852/2004 IN MATERIA D'IGIENE DEGLI ALIMENTI, DI EFFETTUARE LE VERIFICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE SULLE SUPERFICI E SUI PRODOTTI IN LABORATORIO E DI ATTUARE IL REGOLAMENTO CE 355/2022 RELATIVO AI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE.

The company declares that it implements the procedures envisaged in the company's self-control plan, in compliance with the h.a.c.c.p. System, pursuant to current national and european legislation, in accordance with the requirements of the hygiene package reg ce 852/2004 on food hygiene, that it carries out microbiological and chemical tests on surfaces and products in the laboratory, and that it implements regulation CE 355/2022 on food safety management systems.

DICHIARAZIONE IN ETICHETTA / Labels Declaration

L'AZIENDA DICHIARA LA CONFORMITÀ AL REG CE 1169/2011 RELATIVO ALLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI.

The company declares compliance with Reg CE 1169/2011 relating to information on food for consumers.

TRACCIABILITA' / Traceability

L'AZIENDA DICHIARA DI APPLICARE UN SISTEMA DI TRACCIABILITA' CONFORMEMENTE A QUANTO RICHiesto DAL **REG CE 178/2002** IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE.

The company declares to apply a traceability system in accordance with the requirements of Reg CE 178/2002 on food safety.

DICHIARAZIONE DI OGM E ALLERGENI / *OMG and allergens declaration*

PRESENZA OGM: L'AZIENDA DICHIARA, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE, DI NON USARE MATERIE PRIME, COADIUVANTI TECNOLOGICI ED ADDITIVI CHE PREVEDONO LA PRESENZA DI OGM, IN QUANTO NON PREVISTE NELLE TECNICHE COMUNI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI. REG. CE N. 1829/2003; REG. CE N. 1830/2003.

GMO presence: The Company declares, in compliance with the procedures, that it does not use raw materials, technological adjuvants and additives that require the presence of GMOs, as they are not provided for in common product processing techniques. EC Reg. N. 1829/2003; EC Reg. N. 1830/2003.

PRESENZA ALLERGENI / Presence of Allergens

L'AZIENDA DICHIARA LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI INGREDIENTI DEI PROPRI PRODOTTI IN CONFORMITÀ AL D. LGS. N. 114/2006 E SUCC. MOD. (LEGGE N. 88/2009); REG. 1169/2011 UE.

The Company declares the presence of allergens in the ingredients of its products in accordance with Legislative Decree no. 114/2006 and succ. mod. (Law no. 88/2009); Reg. 1169/2011 EU.

RIFERIMENTI / Reference

Ufficio qualità e sicurezza alimentare:		Tel: 0733 1898182
Dott.ssa Stoppoloni Lucia	Email:	ufficioqualita@la-pizzeria.eu
Dott. Pesaresi Gian Marco	Email:	qualita@la-pizzeria.eu
Nancy Trunfio	Email:	acquisti@la-pizzeria.eu
Ufficio commerciale:		
Claudia Wildinger	Email:	info@la-pizzeria.eu