

SISTEMA INTEGRATO BRC			
	SCHEDE TECNICHE / <i>TECHNICAL SHEET</i> :		Tab08 Rev 05: 02/02/2022
	PINSa93 con farina di soia - 15*30cm		Agg: 10/10/2024
	CONVENZIONALE		pag1 SCP109

SCHEDA ARTICOLO
(*Technical form*)

CODICE RICETTA (<i>Recipe code</i>)	109	PEZZI PER BUSTA: (<i>Pieces per bag</i>)	1	PESO NETTO SINGOLO: (<i>Single Net weight</i>)	230 g
DENOMINAZIONE (<i>Article name</i>)	Pinsa 93 15*30cm <i>Pinsa 93 15*30cm</i>				
DESCRIZIONE (<i>Description</i>)	PINSa PRECOTTA <i>PRE-COOKED PINSA</i>				
LISTA INGREDIENTI (*) (<i>Ingredient list</i>)	Ingredienti: Farina di GRANO tenero, acqua, sale, farina di GRANO tenero maltato, olio extra vergine di oliva, lievito, farina di riso, farina di SOIA (NON UE), conservante: sorbato di potassio. <i>Ingredients: WHEAT flour, water, salt, malted WHEAT flour, extra virgin olive oil, yeast, rice flour, SOY flour, preservative: potassium sorbate.</i>				
CONSERVAZIONE FRESCO (<i>Storage fresh</i>)	CONSERVARE IL PRODOTTO REFRIGERATO A 4°C. NON FORARE LA CONFEZIONE. UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE, CONSERVARLA IN AMBIENTE REFRIGERATO DI +4°C. Keep the product refrigerated at 4°C. Do not punch the package. Once opening the package, keep it in a refrigerated environment of + 4°C.				
SHELF LIFE FRESCO PINSa93 A DEPOSITO (shelf life pinsa93 fresh to depo)	45	GIORNI (<i>Days</i>)			

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (*)		
ENERGIA / <i>Energy</i>	222Kcal/937kJ	
PROTEINE / <i>Protein</i>	6	g
CARBOIDRATI / <i>Carbohydrates</i>	37	g
Di cui Zuccheri / <i>of which sugar</i>	2	g
GRASSI / <i>Fat</i>	6	g
Di cui Saturi / <i>of which saturates</i>	1	g
SALE / <i>Salt</i>	1,7	g

	SCHEDE TECNICHE / TECHNICAL SHEET:		Tab08 Rev 05: 02/02/2022	
	PINSA93 con farina di soia - 15*30cm		Agg:	10/10/2024
	CONVENZIONALE		pag 2	SCP109

MODO D'USO PINS (Pinsa Method)	IL PRODOTTO VA CONSUMATO PREVIA COTTURA. PRERISCALDARE BENE IL FORNO; RIMUOVERE LA PINS DAL PACKAGING, FARCIRLA A PIACERE E CUOCERE LA PIZZA IN FORNO GIA' CALDO A 250/270°C PER 6/8 MINUTI. LA PINS E' PRONTA QUANDO LA BASE E' BEN COTTA. I TEMPI DI COTTURA POSSONO VARIARE A SECONDA DEL FORNO UTILIZZATO. (The product must be consumed after cooking. Preheat the oven well; remove the pizza from the packaging, stuffed it as prefere and cook the pizza in the oven already hot at 250/270°C for 6/8 minutes. The pizza is ready when the base is well cooked. Cooking times may vary depending on the oven used)
TRASPORTO FRESCO (transport frais)	TRASPORTO REFRIGERATO 0/+4°C (Transport frigorifique 0 / +4°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 ROTONDA PRIVA DI BOLLE E BRUCIATURE, COLORE ROSSO TIPICO DELLA SALS DI POMODORO, BIANCO PER LA MOZZARELLA. PRESENZA DI CORDOLO ALTO E SOFFICE. ODORE TIPICO, SAPORE SPEZIATO DELICATO. (Round shape free of bubbles and burns, typical red colour for tomato sauce, white for mozzarella. Presence of high and soft bead. Typical smell, delicate spicy flavour.)

Parametri microbiologici e chimici / <i>Microbiological and chemical parameters</i>			
IDENTIFICAZIONE DELLA PROVA	UNITA' DI MISURA	LIMITE	METODO UTILIZZATO
<i>(Test identification)</i>	<i>(Unit of measure)</i>	<i>(Limit)</i>	<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	<100	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 05: 02/02/2022	
	PINS93 con farina di soia - 15*30cm		Agg:	10/10/2024
	CONVENZIONALE		pag 3	SCP109

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>Not presence in product</i>	PRESENZA IN AZIENDA <i>Presence in the company</i>	CONTAMINAZIO NE CROCIATA <i>Cross Contamination</i>
CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI <i>Cereals cont. gluten and products thereof</i>	☒	☐	☒	☐
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI <i>Crustaceans and products thereof</i>	☐	☒	☐	☐
UOVA E PRODOTTI DERIVATI <i>Eggs and products thereof</i>	☐	☒	☐	☐
PESCE E PRODOTTI DERIVATI <i>Fish and products thereof.</i>	☐	☒	☐	☐
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI <i>Peanuts and products thereof</i>	☐	☒	☐	☐
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA <i>Soya beans and products thereof</i>	☒	☒	☒	☐
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incluso lattosio). <i>Milk and products thereof (Lactose included)</i>	☐	☒	☒	☒
FRUTTA A GUSCIO: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [(<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), 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>	☐	☒	☐	☐
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO <i>Celery and products thereof</i>	☐	☒	☐	☐
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE <i>Mustard and products thereof</i>	☐	☒	☒	☒
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO <i>Sesame seeds and products thereof</i>	☐	☒	☒	☒
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITO (SUPERIORE A 10MG/KG). <i>Sulphur dioxide and sulphite (above 10 Mg/Kg.)</i>	☐	☒	☐	☐
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI <i>Lupin and products thereof</i>	☐	☒	☐	☐
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI <i>Molluscs and products thereof.</i>	☐	☒	☐	☐

	SCHEDE TECNICHE / TECHNICAL SHEET:		Tab08 Rev 05: 02/02/2022	
	Pinsa93 con farina di soia - 15*30cm		Agg:	10/10/2024
	CONVENZIONALE		pag 4	SCP109

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

L'AZIENDA DICHIARA DI ATTUARE LE PROCEDURE PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE, NEL
The company declares to implement the procedures provided for in the company self-control plan, in

DICHIARAZIONE IN ETICHETTA / *Labels Declaration*

L'AZIENDA DICHIARA LA CONFORMITÀ AL REG CE 1169/2011 RELATIVO ALLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI
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
The company declares to apply a traceability system in accordance with the requirements of Reg CE 178/2002 on

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

PRESENZA OGM: L'AZIENDA DICHIARA, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE, DI NON USARE MATERIE PRIME,
GMO presence: The Company declares, in compliance with the procedures, that it does not use raw materials,

PRESENZA ALLERGENI / *Presence of Allergens*

L'AZIENDA DICHIARA LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI INGREDIENTI DEI PROPRI PRODOTTI IN CONFORMITÀ
The Company declares the presence of allergens in the ingredients of its products in accordance with

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
Francia Daniela	Email:	acquisti@la-pizzeria.eu
Ufficio commerciale:		
Claudia Wildinger	Email:	info@la-pizzeria.eu