



Tel. +39.0421.40500  
 Fax +39.0421.224630  
 Email: [commerciale@prodal.eu](mailto:commerciale@prodal.eu)

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>Nome prodotto:</b> CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4	<b>Product name:</b> CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4
<b>Codice:</b> CSNMCC001	<b>Code:</b> CSNMCC001

<b>DATA EMISSIONE:</b> 02/09/2021	<b>REVISIONE VERSION</b>	<b>011 2020</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>			

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** PRODAL®  
**Produttore / Producer:** PRODAL SRL  
**Indirizzo / address:** Via Pontecorvo, 11 S. Donà di Piave (Ve) Italia



**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME:** Surgelato / Quick frozen  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME:** Snack Margherita / Snack Margherita

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

<b>ITALIANO:</b>	<p>Ingredienti impasto: Farina di grano tenero tipo "0", Acqua, Olio di semi di girasole, Lievito di Birra, Sale, Farina di frumento maltato.</p> <p>Farcitura: Polpa di pomodoro, Mozzarella (Latte pastorizzato, Sale, Colture batteriche, Caglio) (25%), Sale, Origano. Allergeni: contiene Latte Vaccino, Farina (Glutine). Può contenere tracce di soia.</p> <p><b>Le percentuali sopra riportate sono riferite al peso totale del prodotto dichiarato in scheda tecnica</b></p>
<b>ENGLISH:</b>	<p>Dough ingredients: Soft wheat flour, Water, Sunflower Oil, Brewer's Yeast, Salt, Malted wheat flour.</p> <p>Topping: Tomato Pulp, Mozzarella Cheese (Pasteurized Milk, Salt, bacterial cultures, Rennet) (25%), Salt, Oregano.</p> <p>Allergens: contains Cow's milk, Wheat (Gluten). May contain traces of soy.</p> <p><b>The percentages given above are related to the total weight of product declared on data sheet</b></p>

**NOTA/NOTE:**

La linea di produzione prevede che le operazioni di tiratura della pasta e di farcitura siano eseguite manualmente dalle operatrici. Pertanto variazioni di forma e/o dimensioni e/o distribuzione della farcitura sulla pizza nonché alcune bolle caratteristiche del prodotto più o meno scure sono dovute alla cottura ed alla manualità delle operazioni, **all'artigianalità del prodotto** e quindi sono migliorative. Le tonalità di colore del prodotto (impasto e farcitura) possono variare in base alle diverse forniture delle materie prime. **Il peso dichiarato in etichetta rispetta le tolleranze previste dalla normativa (L. n. 690 del 25 ottobre 1978). Il diametro o dimensione del prodotto può variare di +/- 1 cm.** Prodal non si può tenere responsabile in relazione ai prodotti che, una volta caricati in accordo agli INCOTERMS utilizzati, non rispettano la catena del freddo e/o sono soggetti a successivi processi di lavorazione (es. farciture, riconfezionamento etc)

The production line sees that the stretching of the dough and its toppings are manually performed by the operators. The variations of the shape and/or its size, and/or the distribution of the toppings on the pizza as well as the characteristic bubbles more or less dark are due to cooking and manual operations, **to the product's craftsmanship** and therefore are improvements. The color shades of the product (dough and topping) may vary depending on the different supplies of raw materials. **The weight declared on the label respects the tolerances required by law (Law 690 of 10.25.1978). The diameter or dimension of the product may vary +/- 1 cm.** Prodal cannot be held responsible in relation to products that, once loaded according to the INCOTERMS used, do not respect the cold chain and/or are subjected to further processing (ex.: topping, repackaging etc.)

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro analisi-parameter	Limite di riferimento/std value	Metodo d'analisi
Enterobatteri a 37°C	< 100 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25 g	AFNOR BRD 07/10-04/05 ; ISO 11290-1 2005
E. coli a 44°C	< 10 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	ISO 6888-2:1999/Amd 1 2003
Muffe/Mold	< 10 <sup>3</sup> ufc/g	metodo interno
Bacillus Cereus presunto	< 100 ufc/g	ISO 7932:2004
Batteri anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO		PRODUCT SPECIFICATION	
<b>Nome prodotto:</b>	<b>CSNACK MARGH SURG -CATTTEL- CM15 8X4</b>	<b>Product name:</b>	<b>CSNACK MARGH SURG -CATTTEL- CM15 8X4</b>
<b>Codice:</b>	<b>CSNMCC001</b>	<b>Code:</b>	<b>CSNMCC001</b>

<b>DATA EMISSIONE:</b>	<b>02/09/2021</b>	<b>REVISIONE</b>	<b>011</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>		<b>VERSION</b>	<b>2020</b>	

### REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (\*valori calcolati/calculated values)

Valori medi*	Per porzione / Per serving 120 g	per 100 g
Valore energetico	295 kcal	246 kcal
Energy Values	1235 KJ	1029 KJ
Proteine / Proteins	13,9 g	11,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	38,6 g	32,2 g
Zuccheri / Sugar	1,3 g	1,1 g
Grassi / Fat	9,0 g	7,5 g
di cui saturi / of which saturated	3,1 g	3,7 g
Fibre / Fiber	1,9 g	1,6 g
Sale / Salt	2,0 g	1,7 g

**Peso dichiarato / Declared weight:** 480 g (120 g x 4 pz) **Dimensione mm / Dimension mm:** 150  
**Peso netto totale / Total net weight:** 3840 g

<b>Codice GTIN13 /GTIN13 code:</b>	<b>8019013006123</b>
<b>Codice GTIN14 /GTIN14 code:</b>	<b>08019013006123</b>
<b>Codice Cartone GS1-128 / GS1-128 Box code:</b>	<b>(01)08019013006123(15)YYMMDD(10)DDDYxxxx</b>
<b>Codice Pallet GS1-128 / GS1-128 Pallet code:</b>	<b>(02)08019013006123(15)YYMMDD(10)DDDYxxxx(37)xxx</b>

AI (01) Global Trade Item Number  
 AI (02) Number of containers contained in another unit (used with AI 37) 14 Digits  
 AI (15) Expiration Date  
 AI (10) Batch Numbers  
 AI (37) Number of Units Contained

### IDENTIFICAZIONE LOTTO / BATCH NUMBER IDENTIFICATION

**Codice LOTTO /LOT code:** Es. L(Y/Z)(001)(3)(0001)(xxxxx)  
 AI L(Y/Z) Linea di produzione / Production Line  
 AI (001) Data Giuliana / Julian date  
 AI (3) Ultima cifra dell'anno in corso / Last digit of the year  
 AI (0001) Identificazione dell'ordine interno (Opzionale)/ Internal order identification (Optional)  
 AI (xxxxx) Nr. Progressivo

### TMC del prodotto / Best before

12 mesi / months (Espresso come gg/mm/aa es 01/10/05; Expressed as gg/mm/aa ex 01/10/05)

### Vita residua garantita alla consegna / Guaranteed shelf life from delivery

11 mesi / months

### Temperatura di conservazione con busta sigillata / Storage temperature with sealed package

**** / ***	(-18°C / 0°F)	Consumare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione To be consumed best before the date indicated on the box
**	(-12°C / 10°F)	30 Giorni / 30 Days
*	(-6°C / 21°F)	7 Giorni / 7 Days
	(+4°C / 40°F)	3 Giorni in frigorifero / 3 Days in refrigerator

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e mantenuto nel frigorifero (0/+4°C) e consumato nelle successive 48ore  
 Do not re-freeze after thawing and maintain the product in the refrigerator (0/+4°C) and consumed on the next 48 hours

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO		PRODUCT SPECIFICATION	
<b>Nome prodotto:</b>	<b>CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4</b>	<b>Product name:</b>	<b>CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4</b>
<b>Codice:</b>	<b>CSNMCC001</b>	<b>Code:</b>	<b>CSNMCC001</b>

<b>DATA EMISSIONE:</b>	<b>02/09/2021</b>	<b>REVISIONE</b>	<b>011</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>		<b>VERSION</b>	<b>2020</b>	

### Modalità di utilizzo / Serving instructions

#### PREPARAZIONE:

Togliere la pizza dalla confezione e lasciare scongelare a temperatura ambiente. Nel frattempo accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 220-250 °C. Raggiunta tale temperatura inserire la pizza direttamente sulla griglia del forno a metà altezza. Lasciarla nel forno per circa 3/6 minuti fino a quando la mozzarella si fonde.

#### PREPARATION:

Remove the pizza from the package and leave it to defrost at room temperature. Therefore oven temperature must reach 220-250°C , then put the pizza inside in the middle and heat it for 3/6 minutes until the cheese is melted.

### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

#### Imballo primario - Primary pack

		Spessore Thickness (my)	Lunghezza Lenght (m)	Larghezza Width (m)
Confezione Packaging	FILM – termoretraibile con all'esterno un'etichetta adesiva contenente le prescrizioni nel rispetto della normativa vigente. FILM – Plastic wrap heat shrink with an external adhesive label containing information in accordance with local regulations.	15 my	0,5	1,1
Materiale Material	FILM – Bolphane ® BE film termoretraibile poliolefinico (coestruso). FILM – Bolphane ® BE polyolefin shrink film (coextruded).			

#### Imballo secondario -Secondary pack

		Materiale Material	Spessore Thickness	Lunghezza Lenght (m)	Larghezza Width (m)	Altezza Height (m)	Peso Weight (kg)
Packaging	Astuccio in cartone Cardboard Box						
Packaging	Scatola di cartone Carton Box	TBFFFT/3 2222/EB	mm 4	Ext 0,365	Ext 0,200	Ext 0,310	kg 0,395

#### Pallet : Dimensioni / Dimensions

EPAL 80 X 120

Pallet ( base):		Peso / Weight - Altezza / Height	
		kg 13	mm 135
Pezzi / Confezione - Pieces / Package		4	
Confezioni / scatola - Packages / Box		8	
Pezzi / pallet - Pieces / pallet		2304	
Confezioni / pallet - Packages / pallet		576	
Cartoni / strato - Boxes / Layer		12	
Strati / pallet - Layers / Pallet		6	
Cartoni / pallet - Boxes / Pallet		72	
<b>Altezza pallet m / Pallet height</b>		<b>m 2,00</b>	

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	
<b>Nome prodotto:</b>	<b>CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4</b>	<b>Product name:</b>	<b>CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4</b>
<b>Codice:</b>	<b>CSNMCC001</b>	<b>Code:</b>	<b>CSNMCC001</b>

<b>DATA EMISSIONE:</b>	<b>02/09/2021</b>	<b>REVISIONE</b>	<b>011</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>		<b>VERSION</b>	<b>2020</b>	

**ALLERGENI / ALLERGENS**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate e potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo. / **In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process.**

<b>ALLERGENI / ALLERGENI (Dir.2000/13/CE allegato III , Dir.2003/89/CE)</b>	<b>Si / Yes <sup>(1)</sup></b>	<b>Non utilizzato / Not Used</b>	<b>Presenza in stabilimento / Used in factory</b>	<b>CC*</b>
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibridate e prodotti derivati. Cereals containing gluten: wheat, rye, bowline, oat, emmer (Triticum dicoccum), kamut or their interbred varieties and by-products.	Farina/ Wheat			
Crostacei : e prodotti derivati / Shellfish and by-products.		X		
Uova e prodotti derivati / Eggs and by-products.		X		
Pesce e prodotti derivati / Fish and by-products.			X	
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and by-products.		X		
Soia e prodotti derivati / Soy and by-products.			X	X
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio / Milk and by-products included lactose.	Latte / Milk			
Frutta secca in guscio : mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan , noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati / Nuts : almond, filbert, walnut-tree, cashew , walnut-tree pecan, brasilian walnut- tree , Pistachio, walnut-tree macadamia and by-products.			X	
Sedano e prodotti derivati / Celery and by-products.		X		
Senape, mostarda e prodotti derivati / Mustard, mustard and by-products.		X		
Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and by-products.		X		
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg./lt, espressi come SO2 / Sulphur Dioxide and sulphites at concentrations >10 mg/Kgs or 10 mg/lt , (expressed as SO2).		X		
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupines and by-products.		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and by-products.		X		

**\* Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination**

**(1)** La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta /utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici , solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari ) elencati. / **The formulation of this product also foresees addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials ) listed.**



Tel. +39.0421.40500  
 Fax +39.0421.224630  
 Email: [commerciale@prodal.eu](mailto:commerciale@prodal.eu)

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>Nome prodotto:</b> CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4	<b>Product name:</b> CSNACK MARGH SURG -CATEL- CM15 8X4
<b>Codice:</b> CSNMCC001	<b>Code:</b> CSNMCC001

<b>DATA EMISSIONE:</b> 02/09/2021	<b>REVISIONE</b>	<b>011</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>	<b>VERSION</b>	<b>2020</b>	

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS**

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato.  
 The product does not contain raw materials obtained from GMO.

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CEE n. 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n. 853/2004	Igiene dei prodotti alimentari di origine animale	Food of animal origin hygiene
Regolamento CEE n. 2073/2005	CRITERI MICROBIOLOGICI	microbiological criteria
Regolamento CEE n. 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation
Regolamento CEE n. 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE n. 1881/06	Regolamento riguardante i limiti contaminati chimici	Regulation concerning chemical contaminated limits

**REQUISITI QUALITATIVI DI CARATTERE GENERALE/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

<b>PRODAL</b> garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. <b>PRODAL</b> confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of italian and International food legislation.
<b>PRODAL</b> garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di autocontrollo <b>PRODAL</b> confirm product quality through a sample plan
<b>PRODAL</b> garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato <b>PRODAL</b> confirm application of certified HACCP plan