

SCHEDA TECNICA PRODOTTO




Impasto surgelato ai 7 cereali con pasta madre 250 g

Rev.

10

25/1/2023

Codice prodotto	PP010		
Marchio	MOLINO SPADONI		
Denominazione Commerciale	Impasto surgelato ai 7 cereali con pasta madre 250 g		
Denominazione legale o di Vendita	Impasto surgelato per pizza ai 7 cereali con pasta madre 250 g		
Descrizione prodotto	Pallina di impasto surgelato per pizza ai 7 cereali		
Formato	4 buste x 10 pz	Peso pezzo	250 g (min 241 g)
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla ristorazione commerciale. Adatto al consumo di tutta la popolazione. Non adatto a chi è intollerante al glutine.		
Claims	Con pasta madre fresca		
Ingredienti	farina di grano tenero tipo "00" 56%, acqua, olio extravergine d'oliva, pasta madre fresca (farina di grano tenero, acqua), farina di segale integrale 1,5%, lievito di birra, sale, farina di cereali tostati (frumento, orzo maltato) 1,3%, semi di sesamo 0,8%, semi di girasole 0,8%, farina di farro 0,5%, zucchero, farina d'avena tostata, farina di mais, farina di riso, farina di cereali (orzo, grano) maltati.		
Allergeni	<p>In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011 contiene: glutine, sesamo può contenere: latte, senape, lupino e soia</p> <p>Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.</p>		
Origine Materie prime	La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e non UE (Canada, Stati Uniti)		
Caratteristiche merceologiche	Pallina di impasto crudo non lievitato, da scongelare, lievitare, stendere, farcire e cuocere	Lunghezza cm Larghezza cm Spessore cm Diametro (cm) Altre caratteristiche	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Impasto surgelato ai 7 cereali con pasta madre 250 g

Rev.

10

25/1/2023

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %	30				
	attività dell'acqua					
	pH					
	Acrilammide (µg/Kg)					
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	CBT mes.ufc/g	<1000 (max 10.000)				
	Listeria m. ufc/25g	assente				
	E. Coli ufc/g	<10 (max 100)				
	Staphilococchi coag.pos.spp.	<100 (max 1000)				
	Muffe ufc/g	<100 (max 1000)				
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Porzione g					
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
	Energia Kcal			Energia Kj		
	Grassi g			ac. grassi saturi g		
	Carboidrati g			zuccheri g		
	Fibre g			Proteine g		
	Sale g					
Flow Chart processo	Impasto – formatura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
Stoccaggio e Conservazione	Scadenza/TMC	12 mesi				
	TMC residuo alla consegna	8 mesi				
	Conservazione	Conservare a -18°C (vedi data riportata in confezione)				
	Formato Scad.TMC/Etichetta	gg/mm/aaaa				
Istruzioni per l'uso	MODALITÀ DI PREPARAZIONE					
	In frigorifero: deporre le palline in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e posizionare in frigo a 0/+4° per 24/48/72 ore. Temperatura Ambiente: deporre le palline in una cassetta, coprire con un coperchio o un'altra cassetta e far scongelare a temperatura ambiente per 10 ore.					
Imballo primario	Peso netto prodotto g	250				
	N° pz x confezione	10				
	Peso imballo (tara) g	15				
	Codice riciclo	LDPE-4, laccio non riciclabile (C/FE 92)				
	EAN 13	8002213007403				

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Impasto surgelato ai 7 cereali con pasta madre 250 g

Rev.

10

25/1/2023

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	10
		N° confezioni x cartone	4
		Peso imballo (tara) g	560
		Codice riciclo	PAP-20
	GTIN		
	LUxLxHA mm	390x390x190	
	N° pz x cartone	40	
	Pallett	Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	6x8
CT Totali		48	
N° pz / plt		1920	
Peso Netto Pallett Kg		480	
	Altezza Pallett cm	167	
Dichiarazione Conformità contaminanti	Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.		
Non-OGM	Il prodotto non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati		
MOCA	Gli imballi a contatto col prodotto finito rispettano i requisiti di idoneità alimentare e tutte le disposizioni legislative pertinenti: Regolamento CE 1895/2005, Regolamento CE 2023/2006, Regolamento CE 1935/2004, Regolamento UE 10/2011 esm, Regolamento UE 752/2017 esm		
Stabilimento di produzione	Via G. Giolitti, 11/X 48123 Ravenna		

Molino Spadoni spa. • Sede: Via Ravennana, 746 • 48125 Coccolia (RAVENNA) Italia
 Stabilimento: via G. Giolitti 11/X • 40123 Ravenna Italia
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 <http://www.molinospadoni.it> E-mail: info@molinospadoni.it