

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Impasto surgelato classico 250 g con pasta madre

Rev.

12

16/01/2023

Codice prodotto	PP007		
Marchio	MOLINO SPADONI		
Denominazione Commerciale	Impasto surgelato classico 250 g con pasta madre		
Denominazione legale o di Vendita	Impasto surgelato classico 250 g con pasta madre		
Descrizione prodotto	Pallina di impasto surgelato per pizza classica con pasta madre		
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", Acqua, Pasta Madre (Farina di grano tenero, Acqua) 3%, Olio Extra vergine di Oliva, Sale, Lievito di birra, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero, enzimi: alfa-amilasi e emicellulasi.		
Allergeni	In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011 contiene: glutine può contenere: sesamo, latte, senape, lupino e soia Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.		
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 classico 250 g con pasta madre

Rev.

12

16/01/2023

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %			42,5		
	attività dell'acqua			0,97± 0,01		
	pH			4,9		
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Acrilammide (µg/Kg)					
	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	238		Energia Kj	996	
	Grassi g	3,4		ac. grassi saturi g	0,6	
	Carboidrati g	46		zuccheri g	0,2	
	Fibre g	0,9		Proteine g	8,8	
	Sale g	1,6				
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 -20°C (vedi data riportata in confezione)		
	Formato Scad.TMC/Etichetta			gg/mm/aaaa		
	Shelf-life secondaria					
Istruzioni per l'uso	<p align="center">MODALITÀ DI PREPARAZIONE</p> <p>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.</p> <p>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.</p>					
Imballo primario		Peso netto prodotto g			250	
		N° pz x confezione			10	
	Confezionate in busta in polietilene a bassa densità, chiusa con un laccio in alluminio e plastica	Peso imballo (tara) g			15	
		Codice riciclo			LDPE-4, laccio non riciclabile (C/FE 92)	
		EAN 13			8002213007038	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Impasto surgelato classico 250 g con pasta madre

Rev.

12

16/01/2023

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	10
		N° confezioni x cartone	4
		Peso imballo (tara) g	560
		Codice riciclo	PAP-20
	Pallett	GTIN	
		LUxLxHA mm	390x390x190
		N° pz x cartone	40
		Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	6x8
Dichiarazione Conformità contaminanti		CT Totali	48
		N° pz / plt	1920
		Peso Netto Pallett Kg	480
		Altezza Pallett cm	167
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