



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**  
**PRODUCT DATASHEET**

Data emissione / date of issue  
**23.06.2018**

Revisione / Reviewed  
n° 03 22.10.2021

<b>PRODUTTORE/CONFEZIONATORE</b> MANUFACTURER	<b>V.V.C SRL</b> SEDE LEGALE - SEDE OPERATIVA / PRODUCTION SITE: via Gerola n° 23 - 26010 Fiesco (CR) PARTITA IVA / VAT NUMBER: 01397630193 Tel / phone: +39 0374 350073 e-mail: info@pizzevincenti.it Web page: www.pizzevincenti.it
<b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO</b> TRADING NAME	PIZZA TEGLIA 60X40
<b>IMMAGINE PRODOTTO</b> PRODUCT IMAGEN	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> SALES DESCRIPTION	Prodotto da forno precotto <i>Pre-cooked bakery product</i>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> PRODUCT DESCRIPTION	Base pizza da farcire confezionato in atmosfera protettiva <i>Plain pizza base packaged in a protective atmosphere.</i>
<b>CODICE ARTICOLO</b> ITEM NUMBER	288
<b>CODICE EAN BUSTA</b> EAN CODE	8055002650113
<b>CODICE EAN CARTONE</b> INTERNAL CODE LABEL	8055002650212
<b>PESO TOTALE</b> NET WEIGHT	<b>3300 g e (3 x1100 g)</b>
<b>SHELF LIFE</b>	60 giorni dalla data di produzione – 50 giorni garantiti / <i>60 days from the production date – 50 days guaranteed.</i>
<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> STORING CONDITION	Conservare alla temperatura di + 4° C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 2-3 giorni. <i>Store at a temperature of + 4 ° C. Once opened, keep in the fridge at + 4 ° C and consume within 2-3 days.</i>
<b>INDICAZIONI D'USO</b> INSTRUCTIONS FOR USE	Farcire a piacere la base, dopo la cottura aggiungere un cucchiaino di olio d'oliva. Cuocere per circa 5/6 minuti in forno ventilato preriscaldato a 200° C/ 220° C; oppure cuocere per circa 3/4 minuti in forno refrattario a 280°C / 300°C. <i>Fill the base to taste, after cooking add a tablespoon of olive oil. Cook for about 5/6 minutes in a convection oven preheated to 200 ° C / 220 ° C; or cook for about 3/4 minutes in a refractory oven at 280 ° C / 300 ° C.</i>
<b>USO PREVENTIVO</b> INTENDED USE	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini e anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sottoindicati allergeni. <i>The product can be used by everyone, including children and the elderly, with the exclusion of allergic or intolerant people to the allergens below.</i>



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**  
**PRODUCT DATASHEET**

Data emissione / date of issue  
**23.06.2018**

Revisione / Reviewed  
n° 03 22.10.2021

<b>ALLERGENI</b> ALLERGENS	Creali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <b>Soia</b> e prodotti a base di soia	
	Cereals containing <b>gluten</b> and derived products <b>Milk</b> and milk-based products (including lactose) <b>Soy</b> and soy products	
<b>PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE</b> MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Coliformi totali / total coliforms: E. coli: Lieviti e Muffe / Yeasts and Moulds: Staf. Coag +: Bacillus cereus presunto: Listeria monocytogenes: Salmonella spp.:	< 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente / Absent Assente / Absent
<b>PROPRIETA' ORGANOLETTICHE</b> ORGANOLEPTIC PROPERTIES	<b>COLORE / COLOR</b>	Tipico del prodotto precotto, giallo avorio, dopo cottura dorata sul bordo. / Typical colour of pre-cooked product: ivory yellow, golden edges after cooking.
	<b>CONSISTENZA / CONSISTENCY</b>	Caratteristico del prodotto base pizza: tenue da freddo; dopo cottura: croccante e friabile. / Characteristic of pizza base product: subtle when uncooked, crispy and crumbly when baked.
	<b>GUSTO / TASTE</b>	Prodotto alveolato e morbido al tatto. / Honeycomb dough and soft to the touch.
<b>PROPRIETA' CHIMICHE</b> CHEMICAL PROPERTIES	pH	4,5 – 5,5
	aw	0,85-0,95
<b>INGREDIENTI</b> INGREDIENTS	Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", acqua, semola di <b>GRANO</b> duro rimacinata, olio extravergine di oliva, olio girasole, sale, lievito, farina di <b>GRANO</b> tenero maltato, lievito naturale (farina di <b>GRANO</b> tenero di tipo "0", acqua), conservante: acido sorbico. Può contenere <b>LATTE e SOIA</b>  Type "0" soft <b>WHEAT</b> flour, water, hard <b>WHEAT</b> semolina flour, extra virgin olive oil, sunflower oil, salt, yeast, maltato <b>WHEAT</b> flour, natural yeast (soft <b>WHEAT</b> flour type "0", water), preservative: sorbic acid. May contain <b>MILK and SOY</b>	
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> NUTRITION VALUES	<b>Valori nutrizionali medi</b> Average nutritional values	<b>Per 100 g</b>
	Energia ( kJ/Kcal ) / Energy Grassi Totali ( g ) / Total fat di cui acidi grassi saturi ( g ) / of which saturates Carboidrati ( g ) / Carbohydrates di cui zuccheri ( g ) / of which sugars Fibre ( g ) / Fibers Proteine ( g ) / Protein Sale ( g ) / Salt	982 / 233 kJ / kcal 5,2 g 0,7 g 39 g 0,6 g 1,6 g 6,6 g 1,8 g
<b>IMBALLAGGIO</b> PACKAGING	<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO / OUTER PACKAGING</b>	
	Confezione in PET-PE EVOH PE 62MI / Packaging in PET-PE EVOH PE 62MI GAS imballaggio: 50% CO <sub>2</sub> , 50% N <sub>2</sub> / Packing GAS: 50% CO <sub>2</sub> , 50% N <sub>2</sub>	
	<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	



**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**  
**PRODUCT DATASHEET**

Data emissione / date of issue  
**23.06.2018**

Revisione / Reviewed  
n° 03 22.10.2021

		Scatola di cartone ondulato / <i>Corrugated cardboard box</i>	
		<b>SMALTIMENTO/DISPOSAL</b>	
		Busta 07>PET-PE EVOH PE 62MI<Raccolta Indifferenziata Cartone>PAP 20<Raccolta carta e cartone Verifica le disposizioni del tuo comune	
<b>n. confezioni per cartone</b> <i>n. packs for cardboard</i>	<b>n. pezzi per confezione</b> <i>n. pieces for pack</i>	<b>n. cartoni per strato</b> <i>n. cardboard for layer</i>	<b>Totale strati</b> <i>Total layers</i>
2	3	4	10
<b>Totale cartoni Per pallet</b> (80*120 cm) <i>Total cardboard Per pallet</i>	<b>Misure Imballo (cm)</b> <i>Packing measures</i>	<b>Peso Lordo</b> <i>Gross weight</i>	<b>Diametro/Misure (cm)</b> <i>Diameter / Dimensions</i>
40	40x60x16	6700 g	60 x 40
La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è / The company responsible for food management and safety is: FOOD CONSULTING S.r.l. Contatti / Contacts: info@studiofoodconsulting.it; tel / phone: 035/302156; website: www.studiofoodconsulting.it			