



Scheda tecnica

Doc. Nr / Revisione
72-1227_17311 / 05

PIZZETTE PASTA SFOGLIA con POMODORO e MOZZARELLA 5x1000g

Codice articolo

17311

CODICE EAN

CT 8005145273113
KG 8005145173116

Intrastat

19059080

Luogo di produzione

FORNITORI

#A

IT
9 2739 L
UE

#B

IT
1559 L
UE

#C

HR
3314
EU

Descrizione ed Immagine Prodotto

Pizzette con pomodoro e mozzarella

Pasta di colore giallo chiaro, con gusto caratteristico, salsa dal colore uniforme con gusto caratteristico e assenza di retrogusti. Peso singola pizzetta: 22g±2g; Diametro: 60mm±5mm.

Modalità di preparazione

1. Disporre il prodotto da surgelato su una teglia,
 2. cuocere le pizzette nel forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti,
 3. estrarre il prodotto e lasciarlo raffreddare per 5 minuti circa.
- Da consumarsi previa cottura.

Conservazione

**** &***(-18°): 18 mesi

Nel frigorifero: 1 giorno.

Una volta scongelato, non ricongelare e consumare entro 24 ore.

Shelf life residua: 6 mesi*

* salvo diversi accordi con il cliente

Lotto: LYYDDD

L - LOTTO

YY - ANNO DI PRODUZIONE

DDD - GIORNO DI PRODUZIONE CONSECUTIVO

Esempio

L24320 => DATA DI PRODUZIONE 15/11/2024



Scheda tecnica

Doc. Nr / Revisione
72-1227_17311 / 05

Ingredienti

Pasta sfoglia: 70% [farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (palma RSPO e girasole), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, aromi), acqua, sale, malto da FRUMENTO]. Ripieno: 30% polpa di pomodoro 19% (pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), formaggio grattugiato (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio), acqua, mozzarella 4,6%(LATTE, fermenti lattici, caglio, sale), fecola di patata, olio di oliva, sale, origano, zucchero.

Dichiarazione nutrizionale

Energia	1295kJ - 310kcal
Grassi	16,5g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	12,5g
Carboidrati	33,1g
<i>di cui zuccheri</i>	2,5g
fibre	2,0g
Proteine	6,0g
sale	1,0g

Dichiarazioni

Il prodotto è stato realizzato in uno stabilimento in cui è applicato un sistema di autocontrollo secondo la metodologia HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004 e successive modifiche/integrazioni, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e al Reg. CE 853/2004 e successive modifiche/integrazioni concernente l'igiene dei prodotti alimentari di origine animale ed è applicato quanto previsto dal Reg. CE 178/2002 e successive modifiche/integrazioni in materia di Rintracciabilità

Il prodotto non è da contrassegnare secondo i Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche/integrazioni, non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti, è conforme in materia di residui e contaminanti in accordo con i Reg. CE 915/2023 e 396/2005 e successive modifiche/integrazioni e non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.

Allergeni



Scheda tecnica

Doc. Nr / Revisione
72-1227_17311 / 05

Tipo	- Usato come ingrediente	- Carry over oppure cross contamination
Cereali contenenti glutine (1) e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (2)	SI	
Frutta a guscio (3) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti (4)	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

(1) cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi

(2) compreso il lattosio

(3) cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland

(4) in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO₂

Caratteristiche microbiologiche

	Valore standard	Valore massimo
S. aureus	<10 ufc/g	10 ufc/g
B.Cereus	<10 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella spp	assente 25 g	
Listeria monocytogenes	assente 25 g	<10 ufc/g

Proprietà : (pesi = Kg / Misure = mm / Pallet non incluso)

	Netto	Tara	Lordo	Lunghezza	Altezza	Larghezza
KG	1					
CT	5		5			
STR	45		45			
PLT	360		360			



Scheda tecnica

Doc. Nr / Revisione
72-1227_17311 / 05

Conformità materiali

Etichettatura: conforme al REG. (UE) 1169/2011, al REG. (UE) 2018/775 e s.m.i. dove applicabile, ai Reg. UE 1333/08 e 1334/2008 e s.m.i. dove applicabili, alla Legge 690/78 dove applicabile.

Conformità materiali a contatto con l'alimento (imballaggio primario)

I materiali destinati al contatto con gli alimenti (imballaggi primari) sono conformi alla seguente legislazione in vigore:

- Reg. CE N. 1935/2004 e s.m.i
- Reg. CE N. 1895/2005 e s.m.i
- Reg. EU N. 10/2011 e s.m.i
- Reg. EU N. 174/2015
- DPR 777/82 e s.m.i
- DM 21/03/73 e s.m.i

Nei materiali a contatto possono essere presenti sostanze regolate secondo Reg. CE N.1333/2008 e s.m.i. e Reg CE N.1334/2008 e s.m.i..

Il processo produttivo del materiale a contatto con gli alimenti é conforme al regolamento CE N.2023/2006 (GMP) e s.m.i..

Materiali, Imballaggio e smaltimento

Imballaggio	-	Materiale	-	Etichettatura ambientale
primario	-	07 other	-	Raccolta plastica*
secondario	-	PAP 20	-	Raccolta carta*

*Verifica le disposizioni nel tuo Comune



Scheda tecnica

Doc. Nr / Revisione
72-1227_17311 / 05

Altro

Altro

Altro

Altro

Ultima modifica:11.02.2025

Approvato