

	SCHEDA TECNICA (DATA SHEET)		Scheda tecnica-1a Rev: 02 Del: 03/10/2024
	Pinsa ovale 250 g	Oval pinsa 250 g	

3IMMAGINE RAPPRESENTATIVA DEL PRODOTTO (PRODUCT'S REPRESENTATIVE PICTURE)



CODICE PRODOTTO	PRODUCT CODE
001 ISDF	001 ISDF
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PRODUCT DENOMINATION
Prodotto salato da forno a cottura parziale	Partially cooked oven-baked savory product
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PRODUCT DESCRIPTION
Prodotto ottenuto in seguito a impastamento degli ingredienti, porzionatura dell’impasto, sosta di maturazione, re impastamento, spezzatura ed arrotondatura delle palline di impasto, lievitazione, formatura delle palline, cottura, raffreddamento, confezionamento in atmosfera protettiva, etichettatura ed incartonamento.	Product obtained following kneading of the ingredients, portioning of the dough, maturation pause, re-kneading, dividing and rounding of the dough balls, leavening, shaping of the balls, cooking, cooling, protective atmosphere packaging, labeling and packing.
INGREDIENTI	INGREDIENTS
Farina di GRANO tenero tipo “0”, farina di riso, acqua, sale, olio extravergine di oliva, aceto di malto di ORZO fermentato, lievito di birra, aromi.	Type “0” soft WHEAT flour, rice flour, water, salt, extra virgin olive oil, fermented BARLEY malt vinegar, brewer's yeast, flavourings.
Può contenere: SENAPE, SESAMO, SOIA, AVENA e SEGALÉ	May contain: MUSTARD , SESAME , SOY , OATS and RYE
Gli ingredienti riportati in MAIUSCOLO possono provocare allergie o intolleranze alimentari in individui sensibili.	Ingredients listed in CAPITALS may cause food allergies or intolerances in sensitive individuals.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)	
Carica Batterica mesofila/ Mesophilic bacterial load	Massimo/ Maximum 10.000 ufc/g
Muffe / Moulds	Massimo/ Maximum 1.000 ufc/g
Lieviti / Yeasts	Massimo/ Maximum 1.000 ufc/g
Bacillus Cereus presunto/ Bacillus Cereus presumed	Massimo/ Maximum 100 ufc/g
St. coagulasi positivi/ Coagulase positive staphylococci	Massimo/ Maximum 100 ufc/g
Salmonelle / Salmonella	Assenti/ Absents in 25g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS)	
Attività dell’ acqua / Water activity	Massimo/ Maximum 0,92
Umidità / Humidity	32,0 +/- 2,0
pH / pH	5,00 – 5,50
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI (DIMENSIONAL CHARACTERISTICS)	
Larghezza (Width)	21,0 +/- 2,0 cm

	SCHEDA TECNICA (DATA SHEET)		Scheda tecnica-1a Rev: 02 Del: 03/10/2024
	Pinsa ovale 250 g	Oval pinsa 250 g	

Lunghezza (Length)	34,0 +/- 2,0 cm				
Altezza (Height)	2,0 +/- 0,5 cm				
Peso del pezzo (Piece weight)	250 g				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS				
Prodotto di colore bianco avorio. Dopo guarnitura e completamento cottura in forno il prodotto presenta crosta croccante e dorata e mollica soffice e alveolata	Product of ivory white color. After garnishing and finishing the baking in the oven, the product develops a crispy and golden crust and a soft and honeycombed crumb				
PESO NETTO (NET WEIGHT)					
500g					
DICHIARAZIONE OGM	OGM DECLARATION				
Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati	The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms				
VALORI NUTRIZIONALI MEDI/100g (AVERAGE NUTRITIONAL VALUES/100g)					
Energia (Energy)	1062	KJ			
	251	Kcal			
Grassi (Fat)	2,6	g			
Di cui acidi grassi saturi (of which saturated fatty acids)	0,3	g			
Carboidrati (Carbohydrates)	48	g			
Di cui zuccheri (of which sugars)	1.2	g			
Fibre (fibers)	1,9	g			
Proteine (Protein)	7,5	g			
Sale (Salt)	1,5	g			
INFORMATIVA ALLERGENI (Le sostanze allergeniche presenti o probabilmente presenti nel prodotto sono indicate con una “X”)		ALLERGENS INFORMATION (The allergenic substances present or probably present in the product are indicated with an "X")			
SOSTANZA ALLERGENE	UTILIZZATA INTENZIONALMENTE NELLA RICETTA	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION	ALLERGENIC SUBSTANCE	INTENTIONALLY USED IN THE RECIPE	PROBABILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e derivati	X (grano, orzo)	X (avena, segale)	Cereals containing gluten and derivatives	X (wheat, barley)	X (oats, rye)
Crostacei e derivati			Crustaceans and derivatives		
Uova e derivati			Eggs and derivatives		
Pesci e derivati			Fish and derivatives		
Arachidi e derivati			Peanuts and derivatives		
Soia e derivati		X	Soy and derivatives		X
Latte e derivati		x	Milk and derivatives		X
Frutta con guscio			Fruit with shell		
Sedano e prodotti a base di sedano			Celery and celery-based products		
Senape e prodotti a base di senape			Mustard and mustard-based products		
Semi di sesamo			Sesame seeds		
Anidride solforosa e solfiti>10 ppm			Sulfur dioxide and sulphites>10 ppm		
Lupino e prodotti a base di lupino			Lupine and lupine-based products		
Molluschi e prodotti a base di molluschi			Molluscs and products based on molluscs		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (SHELF-LIFE)					
Prodotto commercializzato a temperatura ambiente (Product marketed at room temperature):					
Shelf life: 110 giorni (110 days)					
Garantiti compreso trasporto: 90 giorni (Guaranteed including shipping: 90 days)					

	SCHEDA TECNICA (DATA SHEET)		Scheda tecnica-1a Rev: 02 Del: 03/10/2024
	Pinsa ovale 250 g	Oval pinsa 250 g	

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	STORAGE CONDITIONS
Prodotto a temperatura ambiente: Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore e non oltre la data di scadenza indicata in etichetta. Una volta aperta conservare in frigorifero a 4°C e consumare massimo 2 giorni	Shelf stable product: Store in a cool, dry place, away from light sources and direct heat exposure and before use by date as shown on the label. Once opened keep refrigerated and consume within 2 days.
DESTINAZIONE D' USO	INTENDED USE
Il prodotto è destinato a tutti, ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza specifica agli ingredienti dichiarati in etichetta.	The product is not intended to be consumed by sensitive groups who may be allergic or intolerant to specific ingredient as listed on the label.
ISTRUZIONI PER IL CONSUMO	CONSUMPTION INSTRUCTIONS
Forno Ventilato (Dove possibile regolare la ventilazione al 20%) 1) Prelevare il prodotto dalla busta e disporlo su griglia 2) Condire a piacimento 3) Infornare a 220°C / 250 °C 4) Tempo di cottura: 5/6 min	Electric convection oven (If possible, adjust the ventilation to 20%) 1) Remove the product from the bag and place it on a rack 2) Season to taste 3) Bake at 220°C / 250°C 4) Cooking time: 5/6 min

	SCHEDA TECNICA (DATA SHEET)		Scheda tecnica-1a Rev: 02 Del: 03/10/2024
	Pinsa ovale 250 g	Oval pinsa 250 g	

COD. EAN CONFEZIONE		COD. EAN CARTONE	
IMBALLAGGIO E PALETTIZZAZIONE (PACKAGING AND PALLETIZATION)			
UNITA' DI VENDITA (UNIT SALES)	500g (2pz x 250g)		
DESCRIZIONE (DESCRIPTION)	Materiale plastico idoneo a venire a contatto con gli alimenti contenente 2 pezzi Plastic material suitable to come into contact with food containing 2 pieces		
RACCOLTA DIFFERENZIATA	CONFEZIONE IN PLASTICA: PLASTIK PACKAGE: OTHER7 CARTONE: CARDBOARD PAP20		
DIMENSIONI (Larghezza x Lunghezza x Altezza) (cm) SIZE (Width x Length X Height) (cm)	32X20X4 cm		
PESO (WEIGHT) (g)	500g		
CARTONE (CARDBOARD CASE)			
CONFEZIONI x CARTONE / UNIT SALES PER CASE	15		
PESO CARTONE VUOTO (Kg) / EMPTY CASE WEIGHT (Kg)	0.7 Kg		
PESO NETTO del CARTONE (Kg) / NET WEIGHT OF THE CASE (Kg)	7.50 Kg		
PESO CONFEZIONE VUOTA (Kg)/ EMPTY PACKAGE (Kg)	0.016 Kg		
PESO LORDO del CARTONE (confezione + cartone + prodotto) (Kg) GROSS WEIGHT of CASE (package + carton + product) (kg)	8.3 Kg		
DIMENSIONI DEL CARTONE (Lunghezza x Larghezza x Altezza) (cm) CASE SIZE (Length x Width x Height) (cm)	60x40x20		
BANCALE (PALLET)			
STRATI / LAYERS	9		
CARTONI x STRATO / CASES x LAYER	4		
CARTONI x BANCALE / CASES x PALLET	36		
CONFEZIONI x BANCALE / UNIT SALES x PALLET	540		
PESO DEL BANCALE (escluso pedana) / PALLET WEIGHT (platform excluded) (Kg)	298.8 Kg		
ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) / PALLET HEIGHT (platform excluded) (cm)	180 cm		

FIRMA E TIMBRO

MEDITERRANEA QUALITY FOOD S.r.l. –

SEDE LEGALE: Via F. Turati, 11 – 87028 Praia a Mare (CS) - ITALY-

SEDE OPERATIVA: Via degli Artigiani – 85040 – Nemoli (PZ) – ITALY-