

## SCHEDA TECNICA PINSA ITALIANA

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Base Pinsa Italiana
FORMATO	Ovale, 19cm x 32cm - 250gr (prodotto soggetto a calo di peso)
CODICE INTERNO	288609
INGREDIENTI	Miscela di farine (Farina di FRUMENTI tipo 0, Semola di GRANO duro, farina di SOIA, lievito in polvere, farina di riso, aromi), Acqua, Sale, Olio extra vergine di oliva, Lievito madre

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI (VALORI GUIDA)

CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	Max 10.000 UFC/g
ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	Max 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 UFC/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 UFC/g
MUFFE	Max 100 UFC/g

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

UMIDITA'	Max 36%
AW (attività dell' acqua)	Max 0,90
ACIDITÀ (ml NaOH 0.1 N/100 g)	Max 4
PRESENZA DI GRANO TENERO	Max 3%



### CONTAMINANTI

ANTIPARASSITARI	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
OCRATOSSINA A	Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
DEOSSINIVALENOLO	Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
METALLI PESANTI (cadmio e piombo)	Piombo Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti)	Assenti in 50g
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)
ALLERGENI	Prodotto contenente glutine, soia (Reg. UE 1169/2011). Non adatto a soggetti celiaci
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni
MATERIE PRIME UTILIZZATE	Farina di FRUMENTO tenero tipo "0" ad alto tenore proteico, farina di riso, farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO essiccata: Italia Sale: area Mediterranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE

## VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100G DI PRODOTTO)

VALORE ENERGETICO	Kcal 204 / KJ 865
CARBOIDRATI	46 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	8,80 g
GRASSI	1,50 g
DI CUI SATURI	0,40 g
FIBRE	2,20 g
SALE	1,10 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico di una base pizza
ODORE	Gradevole
SAPORE	Gradevole
TENUTA DELLA COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 5°C /8°C Prodotto Surgelato: conservare alla temperatura di -18°C/-22°C T° Ambiente: in luogo fresco e asciutto lontano dalle fonti di calore
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata Prodotto surgelato: termosigillato
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 45 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi T° ambiente: 60 giorni
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco   -20°C per il prodotto surgelato)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto precotto. Farcire a piacimento e infornare in forno già caldo a 320° per 2-3 minuti

## UNITÀ CONSUMATORE

TIPO CONFEZIONE	Film trasparente (PET/ PE-EVOH-PE; PA-EVOH-PE)
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g
PESO CONFEZIONE DA 3 PEZZI	Peso netto: 500 g Peso lordo: 520 g Peso tara: 20 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	30 cm x 45 cm

## IMBALLO SECONDARIO (CARTONE)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 28 cm Larghezza: 40 cm Profondità: 60 cm
CONTENUTO IN PEZZI	36 (confezioni da 3 basi l'una)

## PALLETTIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 183 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 24 Pezzi per strato: 4 Numero strati: 6

## SCHEMA TECNICA MINI PINSA ITALIANA

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Base Pinsa Italiana
FORMATO	Ovale, 17cm x 27cm - 150gr (prodotto soggetto a calo di peso)
CODICE INTERNO	288608
INGREDIENTI	Miscela di farine (Farina di FRUMENTI tipo 0, Semola di GRANO duro, farina di SOIA, lievito in polvere, farina di riso, aromi), Acqua, Sale, Olio extra vergine di oliva, Lievito madre

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI (VALORI GUIDA)

CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	Max 10.000 UFC/g
ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	Max 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 UFC/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 UFC/g
MUFFE	Max 100 UFC/g

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

UMIDITA'	Max 36%
AW (attività dell'acqua)	Max 0,90
ACIDITÀ (ml NaOH 0.1 N/100 g)	Max 4
PRESENZA DI GRANO TENERO	Max 3%



### CONTAMINANTI

ANTIPARASSITARI	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI
AFLATOSSINE B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
OCRATOSSINA A	Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
DEOSSINIVALENOLO	Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
METALLI PESANTI (cadmio e piombo)	Piombo Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti)	Assenti in 50g
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)
ALLERGENI	Prodotto contenente glutine, soia (Reg. UE 1169/2011). Non adatto a soggetti celiaci
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni
MATERIE PRIME UTILIZZATE	Farina di FRUMENTO tenero tipo "0" ad alto tenore proteico, farina di riso, farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO essiccata: Italia Sale: area Mediterranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE

## VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI SU 100G DI PRODOTTO)

VALORE ENERGETICO	Kcal 204 / KJ 865
CARBOIDRATI	46 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	8,80 g
GRASSI	1,50 g
DI CUI SATURI	0,40 g
FIBRE	2,20 g
SALE	1,10 g

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico di una base pizza
ODORE	Gradevole
SAPORE	Gradevole
TENUTA DELLA COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 5°C /8°C Prodotto Surgelato: conservare alla temperatura di -18°C/-22°C T° Ambiente: in luogo fresco e asciutto lontano dalle fonti di calore
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata Prodotto surgelato: termosigillato
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 45 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi T° ambiente: 60 giorni
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco   -20°C per il prodotto surgelato)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto precotto. Farcire a piacimento e infornare in forno già caldo a 320° per 2-3 minuti

## UNITÀ CONSUMATORE

TIPO CONFEZIONE	Film trasparente (PET/ PE-EVOH-PE; PA-EVOH-PE)
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g
PESO CONFEZIONE DA 2 PEZZI	Peso netto: 300 g Peso lordo: 320 g Peso tara: 20 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	30 cm x 50 cm

## IMBALLO SECONDARIO (CARTONE)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 28 cm Larghezza: 40 cm Profondità: 60 cm
CONTENUTO IN PEZZI	48 (confezioni da 2/3/4 basi l'una)

## PALLETTIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 183 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 24 Pezzi per strato: 4 Numero strati: 6

## ITALIAN PINSA TECHNICAL SHEET

PRODUCT NAME (as it appears on the packaging)	Italian Pinsa Base
FORMAT	Oval, 19cm x 32cm - 250g (product subject to weight loss)
INTERNAL CODE	288609
INGREDIENTS	Blend of flours (Type 0 WHEAT Flour, Durum WHEAT Semolina, SOY Flour, yeast powder, rice flour, flavors), Water, Salt, Extra Virgin Olive Oil, Mother Yeast

### MICROBIOLOGICAL PARAMETERS (REFERENCE VALUES)

TOTAL MESOPHILIC BACTERIAL COUNT	Max 10,000 CFU/g
TOTAL ENTEROBACTERIA	Max 10 CFU/g
COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI	Max 10 CFU/g
SALMONELLA SPP	Absent in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 CFU/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 CFU/g
MOULDS	Max 100 CFU/g



### CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS (DPR 187/2001)

MOISTURE	Max 36%
AW (water activity)	Max 0,90
ACIDITY (ml NaOH 0.1 N/100 g)	Max 4
PRESENCE OF SOFT WHEAT	Max 3%

### CONTAMINANTS

PESTICIDES	Within the limits set by Reg. EC 149/2008 and SMI
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
AFLATOXIN B1	Max 2 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
OCHRATOXIN A	Max 3 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
DEOXYNIVALENOL	Max 500 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
HEAVY METALS (cadmium and lead)	Cadmium Max 0.2 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006) Max 0.2 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
FOREIGN BODIES (metallic, non-metallic, insects, insect fragments)	Absent in 50g
GMOs	Absent (Reg. EC 1829 and 1830 of 2003)
ALLERGENS	Product containing gluten, soy (EU Reg. 1169/2011). Not suitable for celiac subjects
INTENDED USE	The product can be consumed by everyone, including children and the elderly except for allergic or intolerant individuals to the aforementioned allergens
RAW MATERIALS USED	Soft WHEAT flour type "0" with high protein content, rice flour, SOY flour, dried WHEAT sourdough: Italy Salt: Mediterranean area Extra virgin olive oil: EU Yeast: EU

**NUTRITIONAL VALUES (AVERAGE VALUES PER 100G OF PRODUCT)**

ENERGY VALUE	Kcal 204 / KJ 865
CARBOHYDRATES	46 g
OF WHICH SUGARS	0 g
PROTEINS	8,80 g
FATS	1,50 g
OF WHICH SATURATES	0,40 g
FIBER	2,20 g
SALT	1,10 g

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

APPEARANCE	Typical of a pizza base
TASTE	Pleasant
ODOR	Pleasant
COOKING HOLD	Good
CONSISTENCY	Within limits

**STORAGE, PACKAGING, TRANSPORTATION AND USE METHODS**

STORAGE METHOD	Fresh product: store at a temperature of 5°C /8°C Frozen product: store at a temperature of -18°C/-22°C Room temperature: in a cool and dry place away from heat sources
PACKAGING METHOD	Fresh product: in modified atmosphere Frozen product: heat-sealed
SHELF LIFE	Fresh product: 45 days Frozen product: 12 months Room temperature: 60 days
TRANSPORT	Cabin vehicles complying with hygiene standards (EC Reg. 852/2004) and equipped with a suitable system for maintaining the required temperatures (+4°C/+6°C for fresh product   -20°C for frozen product)
USE METHOD	From the opening of the product, it is recommended to use it within 4 days if stored at 4°C ± 2°C. Pre-cooked product. Fill to taste and bake in a preheated oven at 320°C for 2-3 minutes

**CONSUMER UNIT**

PACKAGING TYPE	Transparent film (PET/ PE-EVO H-PE; PA-EVOH-PE)
INFORMATION ON THE PACKAGING	Commercial name, ingredients, allergen information, manufacturer, batch, expiration date, storage method, preparation method, average nutritional values per 100g
PACKAGING WEIGHT OF 3 PIECES	Net weight: 500g Gross weight: 520g Tare weight: 20g
PACKAGING DIMENSIONS	30cm x 45cm

**SECONDARY PACKAGING (CARDBOARD)**

PACKAGING TYPE	Cardboard
OUTER DIMENSIONS OF THE PACKAGING	Height: 28cm Width: 40cm Depth: 60cm
PIECES CONTENT	36 (packs of 3 bases each)

**PALLETIZATION**

PALLET TYPE	Epal
PALLET DIMENSIONS	Height: 183cm Width: 80cm Depth: 120cm
PALLET COMPOSITION	Number of cartons: 24 Pieces per layer: 4 Number of layers: 6

## ITALIAN MINI PINSA TECHNICAL SHEET

PRODUCT NAME (as it appears on the packaging)	Italian Pinsa Base
FORMAT	Oval, 17cm x 27cm - 150g (product subject to weight loss)
INTERNAL CODE	288608
INGREDIENTS	Blend of flours (Type 0 WHEAT Flour, Durum WHEAT Semolina, SOY Flour, yeast powder, rice flour, flavors), Water, Salt, Extra Virgin Olive Oil, Mother Yeast

### MICROBIOLOGICAL PARAMETERS (REFERENCE VALUES)

TOTAL MESOPHILIC BACTERIAL COUNT	Max 10,000 CFU/g
TOTAL ENTEROBACTERIA	Max 10 CFU/g
COAGULASE POSITIVE STAPHYLOCOCCI	Max 10 CFU/g
SALMONELLA SPP	Absent in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 CFU/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 CFU/g
MOULDS	Max 100 CFU/g



### CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS (DPR 187/2001)

MOISTURE	Max 36%
AW (water activity)	Max 0,90
ACIDITY (ml NaOH 0.1 N/100 g)	Max 4
PRESENCE OF SOFT WHEAT	Max 3%

### CONTAMINANTS

PESTICIDES	Within the limits set by Reg. EC 149/2008 and SMI
AFLATOXIN B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
AFLATOXIN B1	Max 2 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
OCHRATOXIN A	Max 3 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
DEOXYNIVALENOL	Max 500 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
HEAVY METALS (cadmium and lead)	Cadmium Max 0.2 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006) Max 0.2 µg/Kg (Reg. EC 1881/2006)
FOREIGN BODIES (metallic, non-metallic, insects, insect fragments)	Absent in 50g
GMOs	Absent (Reg. EC 1829 and 1830 of 2003)
ALLERGENS	Product containing gluten, soy (EU Reg. 1169/2011). Not suitable for celiac subjects
INTENDED USE	The product can be consumed by everyone, including children and the elderly except for allergic or intolerant individuals to the aforementioned allergens
RAW MATERIALS USED	Soft WHEAT flour type "0" with high protein content, rice flour, SOY flour, dried WHEAT sourdough: Italy Salt: Mediterranean area Extra virgin olive oil: EU Yeast: EU

**NUTRITIONAL VALUES (AVERAGE VALUES PER 100G OF PRODUCT)**

ENERGY VALUE	Kcal 204 / KJ 865
CARBOHYDRATES	46 g
OF WHICH SUGARS	0 g
PROTEINS	8,80 g
FATS	1,50 g
OF WHICH SATURATES	0,40 g
FIBER	2,20 g
SALT	1,10 g

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

APPEARANCE	Typical of a pizza base
TASTE	Pleasant
ODOR	Pleasant
COOKING HOLD	Good
CONSISTENCY	Within limits

**STORAGE, PACKAGING, TRANSPORTATION AND USE METHODS**

STORAGE METHOD	Fresh product: store at a temperature of 5°C /8°C Frozen product: store at a temperature of -18°C/-22°C Room temperature: in a cool and dry place away from heat sources
PACKAGING METHOD	Fresh product: in modified atmosphere Frozen product: heat-sealed
SHELF LIFE	Fresh product: 45 days Frozen product: 12 months Room temperature: 60 days
TRANSPORT	Cabin vehicles complying with hygiene standards (EC Reg. 852/2004) and equipped with a suitable system for maintaining the required temperatures (+4°C/+6°C for fresh product   -20°C for frozen product)
USE METHOD	From the opening of the product, it is recommended to use it within 4 days if stored at 4°C ± 2°C. Pre-cooked product. Fill to taste and bake in a preheated oven at 320°C for 2-3 minutes

**CONSUMER UNIT**

PACKAGING TYPE	Transparent film (PET/ PE-EVO H-PE; PA-EVOH-PE)
INFORMATION ON THE PACKAGING	Commercial name, ingredients, allergen information, manufacturer, batch, expiration date, storage method, preparation method, average nutritional values per 100g
PACKAGING WEIGHT OF 2 PIECES	Net weight: 300g Gross weight: 320g Tare weight: 20g
PACKAGING DIMENSIONS	30cm x 50cm

**SECONDARY PACKAGING (CARDBOARD)**

PACKAGING TYPE	Cardboard
OUTER DIMENSIONS OF THE PACKAGING	Height: 28cm Width: 40cm Depth: 60cm
PIECES CONTENT	48 (packs of 2/3/4 bases each)

**PALLETIZATION**

PALLET TYPE	Epal
PALLET DIMENSIONS	Height: 183cm Width: 80cm Depth: 120cm
PALLET COMPOSITION	Number of cartons: 24 Pieces per layer: 4 Number of layers: 6



## TECHNISCHES DATENBLATT Italienische Pinsa

PRODUKTNAME (wie auf der Verpackung angegeben)	Basis Italienische Pinsa
FORMAT	Oval, 19cm x 32cm - 250g (Produkt unterliegt einem Gewichtsverlust)
INTERNE KODIERUNG	288609
ZUTATEN	Mehlmischung (Weizenmehl Typ 0, Hartweizengrieß, Sojamehl, Backpulver, Reismehl, Aromen), Wasser, Salz, Extra natives Olivenöl, Sauerteig

### MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER (RICHTWERTE)

GESAMTE MESOPHILE KEIMZAHL	Max 10.000 KBE/g
GESAMTE ENTEROBAKTERIEN	Max 10 KBE/g
KOAGULASE-POSITIVE STAPHYLOKOKKEN	Max 10 KBE/g
SALMONELLA SPP	Abwesend in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 KBE/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 KBE/g
PILZE	Max 100 KBE/g



### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN (DPR 187/2001)

FEUCHTIGKEIT	Max 36%
AW (Wasseraktivität)	Max 0,90
SÄUREGEHALT (ml NaOH 0,1 N/100 g)	Max 4
VORHANDENSEIN VON WEICHWEIZEN	Max 3%

### KONTAMINANTEN

ANTIPARASITIKA	Innerhalb der festgelegten Grenzen gemäß Verordnung EG 149/2008 und SMI
AFLATOXINE B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
AFLATOXIN B1	Max 2 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
OCHRATOXIN A	Max 3 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
ZEARALENON	Max 50 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
DEOXYNIVALENOL	Max 500 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
SCHWERMETALLE (Kadmium und Blei)	Kadmium Max 0,2 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006) Blei Max 0,2 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
FREMDE KÖRPER (metallisch, nicht metallisch, Insekten, Insektenfragmente)	Abwesend in 50 g
GVO	Abwesend (Verordnung EG 1829 und 1830 von 2003)
ALLERGENE	Produkt enthält Gluten, Soja (Verordnung EU 1169/2011). Nicht geeignet für Zöliakie-Betroffene
VERWENDUNGSZWECK	Das Produkt kann von allen Personen, einschließlich Kindern und älteren Menschen, verzehrt werden, außer von allergischen oder intoleranten Personen gegenüber den oben genannten allergenen
VERWENDETE ROHSTOFFE	Weizenmehl Typ "0" mit hohem Proteingehalt, Reismehl, Sojamehl, getrockneter Weizensauerteig: Italien Salz: Mittelmeerraum Extra natives Olivenöl: EU Hefe: EU

**NÄHRWERTE (DURCHSCHNITTSWERTE PRO 100G PRODUKT)**

ENERGIEWERT	Kcal 204 / KJ 865
KOHLLENHYDRATE	46 g
DAVON ZUCKER	0 g
PROTEINE	8,80 g
FETTE	1,50 g
DAVON GESÄTTIGTE	0,40 g
BALLASTSTOFFE	2,20 g
SALZ	1,10 g

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

AUSSEHEN	Typisch für einen Pizzaboden
GESCHMACK	Angenehm
GERUCH	Angenehm
KOCHRETENTION	Gut
KONSISTENZ	Innerhalb der Grenzen

**LAGERUNG, VERPACKUNG, TRANSPORT UND VERWENDUNGSMODALITÄTEN**

LAGERMETHODEN VERPACKUNGSMETHODEN	Frischprodukt: bei einer Temperatur von 5°C / 8°C lagern Gefrorenes Produkt: bei einer Temperatur von -18°C / -22°C Lagertemperatur: an einem kühlen, trockenen Ort fern von Wärmequellen
MINDESTHALTBARKEITSDAUER TRANSPORT	Frischprodukt: in modifizierter Atmosphäre Gefrorenes Produkt: thermoversiegelt
VERWENDUNGSWEISEN	Frischprodukt: 45 Tage Gefrorenes Produkt: 12 Monate Raumtemperatur: 60 Tage
	Kabine Fahrzeuge, die den Hygienevorschriften entsprechen (Verordnung EG 852/2004) und ausgestattet mit einer geeigneten Temperaturerhaltungssystem (+4°C/+6°C für Frischprodukt   -20°C für gefrorenes Produkt)
	Nach dem Öffnen des Produkts wird empfohlen, es innerhalb von 4 Tagen bei 4°C ± 2°C zu verwenden. Vorgekochtes Produkt. Nach Belieben füllen und in einem vorgeheizten Ofen bei 320°C 2-3 Minuten backen

**VERBRAUCHEREINHEITEN**

VERPACKUNGSTYP	Transparentfolie (PET/PE-EVOH-PE; PA-EVOH-PE)
INFORMATIONEN AUF DER VERPACKUNG	Handelsname, Zutaten, Informationen zu Allergenen, Hersteller, Charge, Verfallsdatum, Lagerungsmethode, Zubereitungsmethode, durchschnittliche Nährwerte pro 100 g
PACKUNGSGEWICHT MIT 3 STÜCKEN	Nettogewicht: 500 g Bruttogewicht: 520 g Taragewicht: 20 g
PACKUNGSABMESSUNGEN	30 cm x 45 cm

**SEKUNDÄRE VERPACKUNG (KARTON)**

VERPACKUNGSTYP	Karton
EXTERNE ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG	Höhe: 28 cm Breite: 40 cm Tiefe: 60 cm
INHALT IN STÜCKEN	36 (Verpackungen mit jeweils 3 Basen)

**PALETTIERUNG**

PALETTENTYP	Epal
PALETTENABMESSUNGEN	Höhe: 183 cm Breite: 80 cm Tiefe: 120 cm
PALETTENZUSAMMENSETZUNG	Anzahl der Kartons: 24 Stücke pro Schicht: 4 Anzahl der Schichten: 6

## TECHNISCHES DATENBLATT Italienische Mini Pinsa

PRODUKTNAME (wie auf der Verpackung angegeben)	Basis Italienische Pinsa
FORMAT	Oval, 17cm x 27cm - 150g (Produkt unterliegt einem Gewichtsverlust)
INTERNE KODIERUNG	288608
ZUTATEN	Mehlmischung (Weizenmehl Typ 0, Hartweizengrieß, Sojamehl, Backpulver, Reismehl, Aromen), Wasser, Salz, Extra natives Olivenöl, Sauerteig

### MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER (RICHTWERTE)

GESAMTE MESOPHILE KEIMZAHL	Max 10.000 KBE/g
GESAMTE ENTEROBAKTERIEN	Max 10 KBE/g
KOAGULASE-POSITIVE STAPHYLOKOKKEN	Max 10 KBE/g
SALMONELLA SPP	Abwesend in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 KBE/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 KBE/g
PILZE	Max 100 KBE/g



### CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN (DPR 187/2001)

FEUCHTIGKEIT	Max 36%
AW (Wasseraktivität)	Max 0,90
SÄUREGEHALT (ml NaOH 0,1 N/100 g)	Max 4
VORHANDENSEIN VON WEICHWEIZEN	Max 3%

### KONTAMINANTEN

ANTIPARASITIKA	Innerhalb der festgelegten Grenzen gemäß Verordnung EG 149/2008 und SMI
AFLATOXINE B1+B2+G1+G2	Max 4 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
AFLATOXIN B1	Max 2 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
OCHRATOXIN A	Max 3 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
ZEARALENON	Max 50 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
DEOXYNIVALENOL	Max 500 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
SCHWERMETALLE (Kadmium und Blei)	Kadmium Max 0,2 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006) Blei Max 0,2 µg/kg (Verordnung EG 1881/2006)
FREMDE KÖRPER (metallisch, nicht metallisch, Insekten, Insektenfragmente)	Abwesend in 50 g
GVO	Abwesend (Verordnung EG 1829 und 1830 von 2003)
ALLERGENE	Produkt enthält Gluten, Soja (Verordnung EU 1169/2011). Nicht geeignet für Zöliakie-Betroffene
VERWENDUNGSZWECK	Das Produkt kann von allen Personen, einschließlich Kindern und älteren Menschen, verzehrt werden, außer von allergischen oder intoleranten Personen gegenüber den oben genannten allergenen
VERWENDETE ROHSTOFFE	Weizenmehl Typ "0" mit hohem Proteingehalt, Reismehl, Sojamehl, getrockneter Weizensauerteig: Italien Salz: Mittelmeerraum Extra natives Olivenöl: EU Hefe: EU

#### NÄHRWERTE (DURCHSCHNITTSWERTE PRO 100G PRODUKT)

ENERGIEWERT	Kcal 204 / KJ 865
KOHLLENHYDRATE	46 g
DAVON ZUCKER	0 g
PROTEINE	8,80 g
FETTE	1,50 g
DAVON GESÄTTIGTE	0,40 g
BALLASTSTOFFE	2,20 g
SALZ	1,10 g

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN	Typisch für einen Pizzaboden
GESCHMACK	Angenehm
GERUCH	Angenehm
KOCHRETENTION	Gut
KONSISTENZ	Innerhalb der Grenzen

#### LAGERUNG, VERPACKUNG, TRANSPORT UND VERWENDUNGSMODALITÄTEN

LAGERMETHODEN VERPACKUNGSMETHODEN	Frischprodukt: bei einer Temperatur von 5°C / 8°C lagern Gefrorenes Produkt: bei einer Temperatur von -18°C / -22°C Lagertemperatur: an einem kühlen, trockenen Ort fern von Wärmequellen
MINDESTHALTBARKEITSDAUER TRANSPORT	Frischprodukt: in modifizierter Atmosphäre Gefrorenes Produkt: thermoversiegelt
VERWENDUNGSWEISEN	Frischprodukt: 45 Tage Gefrorenes Produkt: 12 Monate Raumtemperatur: 60 Tage
	Kabine Fahrzeuge, die den Hygienevorschriften entsprechen (Verordnung EG 852/2004) und ausgestattet mit einer geeigneten Temperaturerhaltungssystem (+4°C/+6°C für Frischprodukt   -20°C für gefrorenes Produkt)
	Nach dem Öffnen des Produkts wird empfohlen, es innerhalb von 4 Tagen bei 4°C ± 2°C zu verwenden. Vorgekochtes Produkt. Nach Belieben füllen und in einem vorgeheizten Ofen bei 320°C 2-3 Minuten backen

#### VERBRAUCHEREINHEITEN

VERPACKUNGSTYP	Transparentfolie (PET/PE-EVOH-PE; PA-EVOH-PE)
INFORMATIONEN AUF DER VERPACKUNG	Handelsname, Zutaten, Informationen zu Allergenen, Hersteller, Charge, Verfallsdatum, Lagerungsmethode, Zubereitungsmethode, durchschnittliche Nährwerte pro 100 g
PACKUNGSGEWICHT MIT 2 STÜCKEN	Nettogewicht: 300 g Bruttogewicht: 320 g Taragewicht: 20 g
PACKUNGSABMESSUNGEN	30 cm x 50 cm

#### SEKUNDÄRE VERPACKUNG (KARTON)

VERPACKUNGSTYP	Karton
EXTERNE ABMESSUNGEN DER VERPACKUNG	Höhe: 28 cm Breite: 40 cm Tiefe: 60 cm
INHALT IN STÜCKEN	48 (Verpackungen mit jeweils 2/3/4 Basen)

#### PALETTIERUNG

PALETTENTYP	Epal
PALETTENABMESSUNGEN	Höhe: 183 cm Breite: 80 cm Tiefe: 120 cm
PALETTENZUSAMMENSETZUNG	Anzahl der Kartons: 24 Stücke pro Schicht: 4 Anzahl der Schichten: 6