



AMICO MIO S.r.l. Sede Legale e Sede Operativa: S.S. 99 Altamura-Matera Km. 7,200 - contrada Marinella n. 1092 - 70022 Altamura (Ba)
 Sede Stabilimento Produttivo: Via Baffi n. 7 - 70024 Gravina in Puglia (Ba)
 Telefono/fax: +39 080 3103824 - web site: www.orapizza.it - E-mail: info@orapizza.it
 P.IVA/C.F.: 06833370726 - REA: BA 513149 - Capitale sociale interamente versato: €. 140.000,00

Rev. del 13/01/2020

| | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione) | Pinsa Romana |
| FORMATO | Ovale, 30cm x 15cm - 200 gr. |
| CODICE INTERNO | 01309 |
| INGREDIENTI | Farina di FRUMENTO tenero tipo "0" ad alto tenore proteico, farina di riso, farina di SOIA, acqua, sale, lievito, pasta acida di FRUMENTO essiccata, conservante (sorbato di potassio), olio extravergine d'oliva, aromi |

**Scheda Tecnica
 PINSA ROMANA
 Ø 30x15 cm**



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 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| ZEARALENONE | Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| DEOSSINIVALENOLO | Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) |
| METALLI PESANTI (cadmio e piombo) | Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Piombo Max 0.2 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 |



Scheda Tecnica
PINSA ROMANA
Ø 30x15 cm

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)

| | |
|-------------------|--------------------|
| VALORE ENERGETICO | Kcal 245 / KJ 1038 |
| CARBOIDRATI | 46 g |
| DI CUI ZUCCHERI | 0 g |
| PROTEINE | 12 g |
| GRASSI | 1,1 |
| DI CUI SATURI | 0,2 g |
| FIBRE | 1,4 g |
| SALE | 2 g |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

| | |
|-----------------------------|--|
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C ± 2°C Prodotto surgelato: conservare alla temperatura di -20°C ± 2°C |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Prodotto fresco: in atmosfera modificata Prodotto surgelato: termosigillato |
| SHELF LIFE | Prodotto fresco: 60 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi |
| 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 cotto, farcire a piacimento e riscaldare in forno già caldo a 250-280 °C per circa 5-6 minuti. |

UNITA' CONSUMATORE

| | |
|--|---|
| TIPO CONFEZIONE | Sacchetto in PA-PE termosaldato |
| 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: 400 g Peso lordo: 429 g Peso tara: 29 g |
| DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE | 36 x 36 cm |
| COD. EAN 13 ARTICOLO | 8034120412025 |

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

| | |
|---------------------------------|---|
| TIPO DI IMBALLO | Cartone |
| DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO | Altezza: 18 cm Larghezza: 35 cm Profondità: 35 cm |
| CONTENUTO IN PEZZI | 20 |
| COD. EAN 13 CARTONE (ITF 14) | 28034120412029 |

PALLETIZZAZIONE

| | |
|-------------------------|--|
| TIPO DI PALLET | Epal |
| DIMENSIONI DEL PALLET | Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm |
| COMPOSIZIONE DEL PALLET | Numero cartoni: 60 Pezzi per strato: 6 Numero strati: 10 |