

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



PanPinsa 13x13 100gx4 ai 7 cereali

Rev.

6

10/07/2023

Codice prodotto	K546															
Marchio	MOLINO SPADONI															
Denominazione Commerciale	PanPinsa 13x13 100gx4 ai 7 cereali															
Denominazione legale o di Vendita	Prodotto da forno con sfarinati di cereali, cotto, pretagliato e surgelato															
Descrizione prodotto	Focaccia cotta, pretagliata e surgelata															
Formato	Confezione da 4 pezzi															
Peso pezzo	400g (100g x 4 pz) min. 388g															
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla ristorazione commerciale. Adatto al consumo di tutta la popolazione. Non adatto a chi è intollerante al glutine.															
Claims	Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre) e pre-impasto (biga), lievitati 48 ore prima della lavorazione finale Stesa a mano Altissima idratazione dell'impasto (oltre il 90% di acqua sulla farina)															
Ingredienti	Farina di grano tenero 41,8%, acqua, farina di grano farro integrale 4,6%, olio extra vergine di oliva, farina di segale 2,2%, farina di avena 2,2%, pasta madre (farina di grano tenero, acqua), lievito di birra, farina di soia 1,5%, sale marino, farina di mais 1%, farina di riso 1%, semi di sesamo, semi di miglio, semi di girasole, semi di lino, glutine di frumento, estratto di malto (malto d'orzo, acqua), farina di malto di grano tenero, farina di cereali tostati (frumento, orzo maltato)															
Allergeni	In accordo con l'allegato I del Reg. UE 1169/2011 contiene: glutine, soia, sesamo può contenere: senape, lupino, latte Gli allergeni riportati nella presente scheda sono il risultato dell'analisi del rischio effettuata da parte del produttore durante tutte le fasi del processo.															
Origine Materie prime	La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)															
Caratteristiche merceologiche	<table border="0"> <tr> <td>Focaccia soffiata, con bordi arrotondati, croccante all'esterno, con alveolatura pronunciata e morbida internamente</td> <td>Lunghezza cm</td> <td>13±1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Larghezza cm</td> <td>13±1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Spessore cm</td> <td>2,5 ± 0,5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Diametro (cm)</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Altre caratteristiche</td> <td></td> </tr> </table>	Focaccia soffiata, con bordi arrotondati, croccante all'esterno, con alveolatura pronunciata e morbida internamente	Lunghezza cm	13±1		Larghezza cm	13±1		Spessore cm	2,5 ± 0,5		Diametro (cm)			Altre caratteristiche	
Focaccia soffiata, con bordi arrotondati, croccante all'esterno, con alveolatura pronunciata e morbida internamente	Lunghezza cm	13±1														
	Larghezza cm	13±1														
	Spessore cm	2,5 ± 0,5														
	Diametro (cm)															
	Altre caratteristiche															



SCHEDA TECNICA PRODOTTO



PanPinsa 13x13 100gx4 ai 7 cereali

Rev.

6

10/07/2023

Proprietà Chimico-Fisiche	umidità residua %	33				
	attività dell'acqua	0,91				
	pH	5,4				
	Acrilammide (µg/Kg)	64				
Proprietà Microbiologiche Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	CBT mes. ufc/g	<1000 (max 10.000)				
	Listeria m. ufc/25g	assente				
	E. Coli ufc/g	<10 (max 100)				
	Staphilococchi coag.pos.spp.	<100 (max 10.000)				
	Muffe ufc/g	<100 (max 1000)				
Dichiarazione Nutrizionale (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Porzione g					
	Valore	/100g	/porz.	Valore	/100g	/porz.
	Energia Kcal	298		Energia Kj	1252	
	Grassi g	9,4		ac. grassi saturi g	1,6	
	Carboidrati g	41,4		zuccheri g	2	
	Fibre g	4,4		Proteine g	9,7	
	Sale g	2				
Flow Chart processo	pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – condimento - cottura – abbattimento – taglio - confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)					
Stoccaggio e Conservazione	Scadenza/TMC	24 mesi				
	TMC residuo alla consegna	18 mesi				
	Conservazione	Conservare a -18°C (vedi data riportata in confezione)				
	Formato Scad.TMC/Etichetta	gg/mm/aaaa				
	Shelf-life secondaria	Il prodotto sigillato e scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 4 giorni prima di essere riscaldato				
Istruzioni per l'uso	scongelare a temperatura ambiente per 10/15 minuti o in frigorifero per 12 ore. Riscaldare 3/4 minuti a 180/200°C					
Imballo primario		Peso netto prodotto g	100			
		N° pz x confezione	4			
		Peso imballo (tara) g	6			
		Codice riciclo	PP-5			
		EAN 13	8002213015323			

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



PanPinsa 13x13 100gx4 ai 7 cereali

Rev.

6

10/07/2023

Pallettizzazione	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	2,8
		N° confezioni x cartone	7
		Peso imballo (tara) g	220
		Codice riciclo	PAP-20
		GTIN	8002213015323
		LUxLxHA mm	390x290x165
	N° pz x cartone	28	
	Pallett	Tipo pallett	EUREPAL
		N° Ct/Strato x n strati	8x11
CT Totali		88	
N° pz / plt		2464	
Peso Netto Pallett Kg		246,4	
	Altezza Pallett cm	196,5	
Dichiarazione Conformità contaminanti	Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. UE 2023/915) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.		
Non-OGM	Il prodotto non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati		
MOCA	Gli imballi a contatto col prodotto finito rispettano i requisiti di idoneità alimentare e tutte le disposizioni legislative pertinenti: Regolamento CE 1895/2005, Regolamento CE 2023/2006, Regolamento CE 1935/2004, Regolamento UE 10/2011 esm, Regolamento UE 752/2017 esm		
Stabilimento di produzione	Via G. Giolitti, 11/X 48123 Ravenna		

Molino Spadoni spa. • Sede: Via Ravennana, 746 • 48125 Coccolia (RAVENNA) Italia
 Stabilimento: via G. Giolitti 11/X • 40123 Ravenna Italia
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 <http://www.molinospadoni.it> E-mail: info@molinospadoni.it