

SCHEDA TECNICA PIZZA ROSSA



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	PIZZA ROSSA																			
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pizza rossa, prodotto da forno ottenuto con modalità artigianali di lavorazione																			
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Confezionato in sacchetti di carta chiusi. Sacchetti posizionati in ceste da panetteria																			
ETICHETTA OVE NECESSARIA	Riportante: Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni																			
LOTTO	Identificato con la data di produzione																			
CODICE AZ	CODICE EAN																			
SHELF LIFE	La pizza rossa di produzione giornaliera è consegnata fresca ogni giorno, la durata suggerita è di consumarla preferibilmente entro 24 ore																			
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	24 ORE																			
INGREDIENTI	<table border="1"><thead><tr><th>Materia prima</th><th>Provenienza</th></tr></thead><tbody><tr><td>Farina di GRANO tenero tipo 00</td><td>Italia, Francia, USA</td></tr><tr><td>Acqua</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Olio d'oliva</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Conserva di pomodoro</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Lievito</td><td>Francia - Italia</td></tr><tr><td>Zucchero</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Origano</td><td>Italia</td></tr><tr><td>Sale</td><td>Italia</td></tr></tbody></table>	Materia prima	Provenienza	Farina di GRANO tenero tipo 00	Italia, Francia, USA	Acqua	Italia	Olio d'oliva	Italia	Conserva di pomodoro	Italia	Lievito	Francia - Italia	Zucchero	Italia	Origano	Italia	Sale	Italia	
Materia prima	Provenienza																			
Farina di GRANO tenero tipo 00	Italia, Francia, USA																			
Acqua	Italia																			
Olio d'oliva	Italia																			
Conserva di pomodoro	Italia																			
Lievito	Francia - Italia																			
Zucchero	Italia																			
Origano	Italia																			
Sale	Italia																			
ALLERGENI A) Dichiarati (in ingredienti) B) Latenti C) Da cross contamination	A) <u>FARINA (GLUTINE)</u> B) - C) Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano <u>LATTE</u> e <u>SESAMO</u> .																			
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Nessuno																			
PROCEDIMENTO PRODUZIONE (Fasi principali)	Impasto Riposo Formatura Lievitazione Cottura Confezionamento																			

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Umidità: pH: 5.0 - 6.0 (valore bibliografico) Aw:crosta 0.30 - mollica 0.94
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	Conforme al disciplinare di produzione cliente se presente
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: Colorata di rosso dal pomodoro Odore: tipico Sapore: caratteristico saporito e aromatico Consistenza: morbida
NOTE PER IL CONSUMATORE	Consumare tal quale
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microrganismi mesofili aerobi < 10.000 ufc/g
Limiti desunti da accordo ARPA - IZS	Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno < 400 ufc/g
	Muffe < 1.000 ufc/g
	Salmonella assente
	L. monocytogenes < 100 ufc/g
PARAMETRI CHIMICI	Fitofarmaci ed aflatossine nei limiti di legge
PARAMETRI FISICI	Assenza corpi estranei Filth test: come da conformità farine
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Temperatura ambiente - luogo fresco e asciutto
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	Sacchetto di carta - autorizzato al contatto con alimenti D.M. 21/03/73 e relativi aggiornamenti.
PRODOTTO DA VENDERE A PESO	SI

Revisione: del 07/06/2018

N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti, con comunicazione al cliente.