

| | |
|--|--|
| | Desalpes S.r.l. Piazza Chanoux 28, 11100 Aosta (AO). |
|--|--|

| | |
|---|--|
| AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI <i>Authorizations and validations</i> | SCIA N° AO0610-5022830-1 DEL 19/07/2019 ISO 9001:2015 - BRC - IFS |
|---|--|

| |
|-------------------------|
| SCROCCHELLA MONO |
|-------------------------|

| | |
|--|---------|
| CODICE ARTICOLO <i>item number</i> | SCROMON |
|--|---------|

| | |
|--------------------------------|----------|
| MARCHIO <i>Brand</i> | Desalpes |
|--------------------------------|----------|

| | |
|---|---------------|
| CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i> | 8021188210514 |
|---|---------------|

| | |
|--|----------------|
| CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i> | 08021188210514 |
|--|----------------|

| | |
|---|--|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i> | Base per pizza precotta e surgelata <i>Pre-cooked and frozen pizza base</i> |
|---|--|

| | |
|--|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i> | Scrocchella mono <i>Scrocchella mono</i> |
|--|---|

| | |
|--|---|
| DESCRIZIONE <i>Description</i> | Prodotto da forno parzialmente cotto su pietra e steso a mano, prodotto con olio extravergine di oliva e lievito naturale. Non contiene lattosio e olio di palma. Ideale per essere farcita in superficie. <i>Oven product partially cooked on stone and spread by hand, made with extra virgin olive oil and natural yeast. It does not contain lactose and palm oil. Ideal to be stuffed on the surface.</i> |
|--|---|

| | |
|--|-----|
| PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Unit weight (g)</i> | 260 |
|--|-----|

| | |
|---|----|
| PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging excluded</i> | -- |
|---|----|

| | |
|---|------|
| PESO CARTONE imballi esclusi (g) <i>Cardboard packaging weight (g) packaging excluded</i> | 4160 |
|---|------|

| | |
|---|------|
| PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) average gross weight</i> | 4460 |
|---|------|

| | |
|---|---|
| FORMATO LOTTO <i>Batch size</i> | AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) <i>YYDDD (YY= year ; DDD= julian day)</i> |
|---|---|

| | |
|--|---|
| SHELF LIFE <i>Shelf life</i> | 12 mesi a temperatura compresa tra -18°C e -21°C <i>12 months to inclusive temperature between -18°C and -21°C</i> |
|--|---|

| | |
|---|---------------------------|
| FORMATO TMC <i>DMD format</i> | MM/AAAA <i>MM/YYYY</i> |
|---|---------------------------|

| | |
|--------------------|---|
| INGREDIENTI | |
| <i>Ingredients</i> | <p>Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale di farina di GRANO tenero tipo "0" in polvere, sale, olio extravergine di oliva, lievito.</p> <p>Soft WHEAT flour type "0", water, natural yeast of soft WHEAT flour type "0" in powder, salt, extra virgin olive oil, yeast.</p> |

| | |
|--|---|
| Allergeni presenti <i>Presence of allergens</i> | contiene glutine it contain gluten |
|--|---|

| | |
|--|---|
| Allergeni che possono essere contenuti in tracce <i>Allergens that may be contained in traces</i> | può contenere tracce di latte, frutta a guscio (noci), sesamo e soia may contain traces of milk, nuts (nuts), sesame and soy |
|--|---|

| | |
|---|----|
| Allergeni presenti in stabilimento <i>Presence of allergens at plant</i> | -- |
|---|----|

| |
|--|
| CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i> |
|--|

| | |
|---|----|
| n. pezzi per consumer unit <i>n. of pieces per consumer unit</i> | -- |
| n. consumer unit per cartone <i>n. consumer unit per box</i> | -- |
| n. pezzi per cartone <i>n. of pieces per cardboard packaging</i> | 16 |

| |
|--|
| PALLETTIZZAZIONE (standard allo stabilimento produttivo) <i>PACKAGING PALLETS (standard to the productive plant)</i> |
|--|

| | | | |
|---|------------|---|------------------|
| tipo pallet <i>pallet type</i> | Europallet | n. totale consumer unit per pallet <i>total number of consumer unit per pallet</i> | -- |
| misure pallet (cm) <i>pallet sizes (cm)</i> | 80 x 120 | peso netto pallet (kg) <i>pallet net weight (kg)</i> | 199,7 |
| n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i> | 8 | peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (kg)</i> | 229,1 |
| n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i> | 6 | altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i> | 1,9 |
| n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i> | 48 | avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i> | film estensibile |

| |
|---|
| SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING SPECIFICATIONS</i> |
|---|

| | |
|---|--|
| descrizione <i>description</i> | sacchetto polietilene <i>polyethylene bag</i> |
| composizione materiale <i>material composition</i> | PELD |
| peso medio (g) <i>average weight (g)</i> | 50 |
| misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i> | 800 X 800 |
| tipo di chiusura <i>type of latch</i> | Piegatura <i>bending</i> |

| |
|---|
| SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE <i>SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)</i> |
|---|

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| descrizione <i>description</i> | cartone <i>cardboard box</i> |
| cod. <i>code</i> | LAN 5 - BIANCO |

| | | |
|--|--|-----|
| tipologia materiale <i>material type</i> | cartone <i>cardboard</i> | |
| peso medio (g) <i>average weight (g)</i> | 300 | |
| misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i> | lunghezza <i>length</i> | 400 |
| | profondità o larghezza <i>width</i> | 300 |
| | altezza <i>height</i> | 300 |
| tipo di chiusura <i>type of latch</i> | Scotch Scotch | |

| | |
|---|---|
| MODALITA' D'USO <i>Instruction of use</i> | <p>Farcire la Scrocchella a piacere e cuocere in forno ventilato su teglia microforata o griglia, a 250°C per 4/5 minuti, oppure in forno statico con base in pietra refrattaria a 250°C per 3/4 minuti.</p> <p><i>Fill the Scrocchella to taste and bake in a ventilated oven on a micro-perforated pan or grill, at 250 ° C for 4/5 minutes, or in a static oven with a refractory stone base at 250 ° C for 3/4 minutes.</i></p> |
|---|---|

| | |
|--|---|
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i> | <p>Conservare a temperatura compresa tra -18°C e -21°C. NON RICONGELARE. Una volta scongelato conservare nella sua busta in frigorifero a +4°C e consumare entro 48 ore.</p> <p><i>Store at temperatures between -18 ° C and -21 ° C. DO NOT REFREEZE. Once defrosted, store in its bag in the refrigerator at + 4 ° C and consume within 48 hours.</i></p> |
|--|---|

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i> | valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i> | |
|---|--|------|
| Valori energetici <i>Energy</i> | 1202,00 | kJ |
| | 324,00 | kcal |
| Grassi <i>Fat</i> | 2,0 | g |
| di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i> | 0,4 | g |
| Carboidrati <i>Carbohydrate</i> | 60,0 | g |
| di cui zuccheri <i>of which sugars</i> | 0,6 | g |
| Fibre <i>Fibre</i> | 2,8 | g |
| Proteine <i>Protein</i> | 8,3 | g |
| Sale <i>Salt</i> | 2,3 | g |

| INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC INFORMATIONS</i> | |
|--|--|
| Colore <i>colour</i> | |
| Sapore <i>taste</i> | |
| Odore <i>smell</i> | |
| Consistenza <i>texture</i> | |

| LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) <i>MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)</i> | | |
|--|--------|------------------------|
| EBC | UFC/g | <100 ufc/g |
| Stafilococchi coag. + | UFC/g | <100 ufc/g |
| Escherichia coli | UFC/g | <10 ufc/g |
| Salmonella spp | in 25g | assente/absent in 25 g |
| Listeria monocytogenes | in 25g | assente/absent in 25 g |

| DICHIARAZIONI <i>STATEMENT</i> | |
|---|---|
| OGM GMO | In riferimento ai Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e 1169/2011, si dichiara la conformità del prodotto nel campo di applicazione dei regolamenti stessi <i>In reference to the Reg. EC 1829/2003, 1830/2003 1169/2011 we declare the conformity of the product with the scope of the regulations themselves.</i> |
| Desalpes Srl opera in conformità Desalpes Srl operates in accordance | al REG (UE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari <i>to REG (EU) 178/2002 on the safety and traceability of food</i> |
| | al REG (UE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari <i>to REG (EU) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs (food products)</i> |
| | al sistema HACCP per l'implementazione dell'analisi del rischio <i>to HACCP system for the implementation of the hazard analysis</i> |
| | al REG (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.L. n. 109 del 27/01/1992 <i>to REG (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers and L.D. n. 109/1992</i> |
| | a tutta la normativa europea e nazionale, orizzontale e verticale di settore, applicabile <i>to all the European and national legislation, horizontal and vertical, and applicable</i> |
| <p>Il presente documento rappresenta il prodotto al momento della stesura. Il produttore si riserva la facoltà di aggiornare la specifica ogni qual volta risulti necessario. Il produttore rimane a completa disposizione nel fornire, a richiesta, la revisione ultima applicabile dello standard.</p> <p><i>This document represents the product at the time of writing. The producer reserves the right to update the specification whenever necessary. The producer remains fully available to provide, on request, the latest revision of the applicable standards.</i></p> | |

| DIMENSIONI PRODOTTO | |
|---|-----|
| ALTEZZA (mm) <i>Height (mm)</i> | 25 |
| LUNGHEZZA (mm) <i>Length (mm)</i> | 300 |
| LARGHEZZA (mm) <i>Wide (mm)</i> | 180 |