

Codice articolo

K540SING

Codice EAN



Nome commerciale

Pinsa

Denominazione di vendita

Base per Pinsa bianca, 39x29 cm, precotta e surgelata

Destinazione d'uso

Prodotto destinato alla distribuzione e ristorazione commerciale, adatto come sostituto del pasto o per snack e antipasti; adatto al consumo della popolazione generale compresi gruppi vulnerabili come bambini, anziani e persone immuno-depresse

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)

Peso netto

Confezione: 460 | Cartone: 2.760 g (460 g x 6 pz)

Ingredienti:

Farina di **grano** tenero, acqua, pasta madre (farina di **grano** tenero, acqua), olio extra vergine di oliva, farina di **soia**, sale, farina di riso, lievito di birra, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero.

Indicazioni per soggetti allergici

Contiene **glutine** e **soia**.
Può contenere **sesamo**, **senape**, **lupino** e **latte**.

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

Focaccia soffiata, con bordi arrotondati, croccante all'esterno, con alveolatura pronunciata e morbida internamente, colore dorato.

LA (cm)	29 +/-2	LU (cm)	39 +/-2	PROF (cm)	3
---------	---------	---------	---------	-----------	---

Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione

Indicazione sulla confezione: gg/mm/aa
12 mesi dalla data di produzione a -18°C (****/****) vedi data riportata confezione;
a -12 °C (**) 1 mese; a -6 °C (*) 1 settimana

Flow Chart Processi

pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura – formatura – precottura – abbattimento – confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)

Lotto

Sequenziale numerico

Modalità d'uso

DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.

MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente.

- per ottenere una Pinsa bianca condire con sale grosso ed olio extravergine di oliva prima della cottura
- per ottenere una Pinsa farcita condire a piacere con pomodoro, mozzarella, basilico (o quello che si preferisce) e un pizzico di sale

Cottura: in FORNO VENTILATO: preriscaldare a 220°C, infornare e cuocere per 6/7 min. In FORNO STATICO: preriscaldare a 280°C, infornare e cuocere per 6/7 min. Si consiglia comunque di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato.

Dichiarazione Nutrizionale	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO: Energia: 949 kj - 227 kcal Grassi: 2,7 g - di cui saturi: 0,5 g Carboidrati: 41 g - di cui zuccheri: 0,9 g Fibre: 1,7 g Proteine: 8,6 g Sale: 1,3 g
Parametri chimico/fisici	Umidità residua %: 30 Attività dell'acqua: 0,936 Acrilammide: 33 microg/Kg
Parametri microbiologici	E. Coli: assente UFC/g Stafilococchi coag. pos.spp.: <100 UFC/g Salmonella spp.: assente in 25g Listeria m.: assente UFC/g Lieviti e Muffe <100 UFC/g Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)
Sistema di Imballaggio	Confezionate in flow-pack con film PP coestruso adatto al contatto con gli alimenti (LDPE 4 Raccolta Plastica)
Stabilimento di produzione	Via Giolitti 11/X - 48123 Ravenna

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile presenza come contaminant e negli ingredienti	Possibile cross-contaminant e presente nel sito
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati			
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati			
Crostacei e prodotti derivati			
Arachidi e prodotti derivati			
Soia e prodotti derivati	X		
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati			
Sedano e prodotti derivati			
Senape e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)	
Semi di sesamo e prodotti derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm			
Lupino e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)	
Molluschi e prodotti derivati			

Contaminanti Chimici

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet
EUR/EPAL	390x290x200 (IKCAR392)	460 g	6	8	8	64	191 cm
Numero Pezzi x plt	Peso film	Peso lordo confezione	Peso cartone	Peso lordo cartone	Peso netto cartone	Peso lordo del pallet	Peso netto del pallet
384 pz	5 g	465 g	285 g	3,045 kg	2,760 kg	194,88 kg	176,64 kg