

				Scheda tecnica Prodotto Codice: <b>EF017</b>	
				La Madia Salentina srl Via Monti del Sala, 14 -Z.I. Miggiano (LE) Tel. +39 (0)833 761977, Fax: +39 (0)833 769056 Pec:lamadiasalentina@pec.it Mail:info@lamadiasalentina.com Stabilimento di produzione: Miggiano (LE)	
INFORMAZIONI GENERALI					
NOME PRODOTTO		Calzone al forno pomodoro e mozzarella 130g			
DESCRIZIONE		Prodotto da forno surgelato			
CODICE PRODOTTO		EF017			
CODICE EAN PRODOTTO		8052204837830			
DESTINAZIONE		retail			
MISURE DEL PRODOTTO:			MISURE DEL SINGOLO PEZZO:		
Peso singolo cartone (kg)	circa	3,90	Lunghezza (cm)	16 ± 0,5	
Peso singolo pezzo (g)		130	Larghezza (cm)	8 ± 0,5	
Numero pezzi (n.)		30	Spessore (cm)	4 ± 0,5	
SHELF LIFE (dalla data di produzione):					
12 mesi					
INGREDIENTI					
IMPASTO		66,70	FARCITURA		33,30
farina di GRANO tenero tipo0			salsa di pomodoro		15,47
acqua			mozzarella		14,73
farina di semola rimacinata di GRANO duro			misto UOVO		
olio di semi di girasole			olio di oliva		
sale			origano		
lievito naturale			zucchero		
			amido di mais		
			pepe nero		
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI:					
Italia					
ALLERGENI PRESENTI E DA CROSS-CONTAMINATION					
Contiene:		GLUTINE, LATTE, UOVA			
Può contenere tracce di:		SOIA, SESAMO, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI			
DICHIARAZIONE ALLERGENI (REG CE 1169/11)					
Nel nostro ciclo di lavoro utilizziamo sostanze allergizzanti previste nell'allegato II del REG. CE 1169/11					
Tutti gli allergeni sono sempre evidenziati in etichetta.					
DICHIARAZIONE O.G.M. (REG. CE 1829/03 E 1830/03)					
Materie prime contenenti organismi geneticamente modificati: Assenti					
RESIDUI PESTICIDI E METALLI PESANTI					
Il prodotto è conforme ai sensi del Regolamento 466/01/CE , del Regolamento 1881/06/CE e della Direttiva 149/08/CE e 839/08/CE					
in merito al tenore massimo di nitrati, di metalli pesanti e residui di pesticidi contenuti nei prodotti destinati all'alimentazione umana.					
DIAGRAMMA DI FLUSSO					
impasto	25 minuti				
lievitazione 1	240 minuti	T=33°C	UR=85-90%		
spezzatura	2 secondi				
lievitazione 2	12 ore	T=20°C	UR=70%		
formatura	2 secondi				
farcitura	2 secondi				
cottura	2 minuti	T=440°C	T=360°C		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO:					
il prodotto viene abbattuto per 30 min a -40 °C ; poi confezionato, previo passaggio sotto il metal detector, in buste alimentari di polietilene vergine chiuse a loro volta in cartoni					
MODALITA' DI STOCCAGGIO:					
il prodotto viene conservato in cella a -20 °C, trasportato in camion frigo a -18°C					
MODALITA' D'USO:					
Togliere il prodotto dalla confezione, lasciarlo scongelare per 30 minuti e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 8 minuti. Conservare alla temperatura di -18°C. Una volta cotto non ricongelare e consumare entro 24h.					
INFORMAZIONI CHIMICHE		LIMITI		METODO DI ANALISI	
Analisi multiresiduale		Reg. 466/01/CE e smei		UNI EN 15662:2018	
Metalli pesanti (Cu, Pb,Cd,Zn)		Reg. 1881/06/CE e smei		UNI EN 15763:2010 UNI EN 13805:2014	
Acrilammide		Reg. (UE) 2017/2158 e smei		LC-HRAMS	
INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE		LIMITI		METODO DI ANALISI	
Carica Microbica totale		<10 ufc/g		UNI ISO 4832:2006	
Escherichia coli		<10 ufc/g		UNI ISO 16649-2:2010	
Staphylococcus (coag. +)		<10 ufc/g		UNI EN ISO 6888-1:2018	
Muffe e lieviti		<10 ufc/g		NF V08-059:2002	
Salmonella Spp.		assente in 25g		UNI ISO 6579:1-2017	
Listeria monocytogenes		assente in 25g		UNI ISO 11290:1-2017	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g)				Data scheda tecnica: 01/12/2023  Revisione: 2
Valore Energetico	214,16	kcal	896,06	
Grassi	6,59	g		
di cui saturi	2,17	g		
Carboidrati	32,32	g		
di cui zuccheri	2,42	g		
Proteine	8,30	g		
Fibre alimentari	1,75	g		
Sale	1,45	g		
riferimento al consumo medio giornaliero base di 8400 Kj/2000Kcal				

INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLO PRIMARIO: busta in polietilene vergine		IMBALLO SECONDARIO: cartone a doppia onda	
Lunghezza(mm):	400	Lunghezza(mm):	390
Larghezza/spessore (mm):	150	Larghezza/spessore (mm):	290
Altezza (mm):	150	Altezza (mm):	190
Peso imballaggio (g):	7	Peso imballaggio (g):	412
n° buste per confezione*	1		
n° pezzi per busta	30		

INFORMAZIONI SUL PALLET (EUROPALLET)	
MISURE (cm)	80 x 120
CARTONI PER STRATO (n.)	8
STRATI PER PALLET (n.)	9
CARTONI PER PALLET (n.)	72
ALTEZZA TOTALE PALLET (cm)	186
PESO NETTO PALLET (Kg)	8,42
PESO LORDO PALLET (Kg)	68,21

INFORMAZIONI SUL PALLET (USAPALLET)	
MISURE (cm)	100 x 120
CARTONI PER STRATO (n.)	10
STRATI PER PALLET (n.)	7
CARTONI PER PALLET (n.)	70
ALTEZZA TOTALE PALLET (cm)	148
PESO NETTO PALLET (Kg)	8,19
PESO LORDO PALLET (Kg)	66,73

Immagine del prodotto (a scopo illustrativo)



01/12/2023	Calzone al forno pomodoro e mozzarella 130g	REDATTO DA LA MADIA SALENTINA srl	APPROVATO da LA MADIA SALENTINA srl Dir. Musio Andrea