

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g		

1. DATI RELATIVI AL PRODUTTORE - <i>MANUFACTURER INFORMATION</i>	
Marchio di Vendita <i>Manufacturer brand Information</i>	Rined
Produttore <i>Produced by</i>	RINED SRL A SOCIO UNICO
Stabilimento di produzione <i>Production plant</i>	Via Luigi Einaudi N. 13-15 31030 Casier (Treviso) ITALIA
Partita I.V.A. VAT	IT03462390265
Autorizzazione sanitaria n. <i>Health Authorization n.</i>	TV 4610/2003
Impresa alimentare registrata al n° <i>Food company registration n°</i>	050ND01274
Telefono Phone	+39 0422 331824
E-mail	rined@rined.com

2. DESCRIZIONE ARTICOLO - <i>ITEM DESCRIPTION</i>		
Codice articolo <i>Item code</i>	BSG321	
Nome prodotto <i>Product name</i>	Base pizza bianca surgelata 230g Ø32 cm <i>White Frozen pizza base 230g Ø32 cm</i>	
Denominazione di vendita <i>Sales denomination</i>	Base per pizza bianca surgelata precotta <i>Precooked white frozen pizza base</i>	
Categoria prodotto <i>Item category</i>	Prodotto da forno surgelato parzialmente cotto <i>Frozen bakery product partially cooked</i>	
Peso netto unità di vendita (cartone) <i>Net weight unit sale (carton box)</i>	6900g	
Peso lordo unità di vendita (cartone) <i>Gross weight unit sale (carton box)</i>	7568g	
Codice EAN imballo <i>EAN Code carton box</i>	8033355521373	
Codice doganale <i>Intrastat Taric Custom Code</i>	19059080	
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Base pizza bianca 230g precotta e surgelata, schiacciata a disco Ø32. Prodotto artigianale italiano parzialmente cotto su pietra refrattaria.	<i>Precooked white frozen pizza base 230g Ø32. Irregular shape typical of handmade product. Italian artisan product baked on stone.</i>

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g	

3. INGREDIENTI - *INGREDIENTS*

<p>Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale fino per alimenti, lievito disidratato per panificazione, cereali maltati tostati, germe di GRANO.</p>	<p><i>WHEAT flour type "0", water, sunflower oil, alimentary salt, dry yeast, malted toasted cereals, WHEAT germ.</i></p>
--	---

4. CONSERVAZIONE E SHELF LIFE - *STORAGE AND SHELF LIFE*


<p>Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi da data produzione (valore espresso in MM/YYYY)</p>	<p>Best Before. <i>24 months from production date (data expressed as MM/YYYY)</i></p>
<p>Temperatura di conservazione Conservare a temperature di -18 °C Una volta scongelato il prodotto non deve essere risurgelato</p>	<p>Storage temperature <i>Keep at temperature of -18 °C Do not re-freeze the product after thawing</i></p>

5. MODALITA' DI UTILIZZO - *COOKING INSTRUCTION*

<p>Modalità di preparazione/cottura consigliato</p> <p>Infornare il prodotto surgelato nel forno preriscaldato alla temperatura di circa 280 °C e cuocere per 3-4 minuti circa.</p>	<p>Advised preparation/baking</p> <p><i>Bake the frozen product in the pre-heated oven at a temperature of about 280 °C and bake for about 3-4 minutes.</i></p>
---	---

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO


Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g	

6. ALLERGENI - ALLERGENS			
Lista Allergeni <i>Allergen list</i>	Presente nel prodotto <i>Presence in the product</i>	Presente nel sito di produzione <i>Presence at the production site</i>	Possibilità di contaminazioni crociate <i>Cross-contamination</i>
Cereali contenenti e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati). <i>Cereals containing gluten (namely: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains) and products thereof</i>	SI YES	SI YES	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). <i>Milk and products thereof (lactose included)</i>	SI YES	SI YES	—
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati. <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesamo seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati. <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g	

7. PARAMETRI ORGANOLETTICI – ORGANOLEPTIC PARAMETERS


Parametri - Parameters	Descrizione	Description
Aspetto <i>Aspect</i>	Caratteristico del prodotto: base di pasta di forma ovale irregolare tipico del prodotto artigianale.	<i>Typical of hand-made products: oval shaped irregular pizza base.</i>
Colore <i>Color</i>	La base si presenta di colore giallo chiaro omogeneo, tipico del prodotto precotto. Dopo rinvenimento a caldo base pizza dorata nel bordo.	<i>The base shows its typical ivory color. After baking pizza base with gilded border.</i>
Odore/Sapore – <i>Smell/Taste</i>	Caratteristico del prodotto pizza, gradevole e tenue da freddo. Dopo cottura a caldo gradevole odore e sapore di impasto pizza.	<i>Typical of pizza: pleasant and soft when cold before cooking. After baking pleasant smell and taste of pizza bread.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Il prodotto surgelato presenta durezza e rigidità caratteristiche. Morbido ma sodo e compatto dopo lo scongelamento.	<i>The frozen product shows typical hardness and rigidity. Soft but hard and compact when defrosted.</i>

8. PARAMETRI MICROBIOLOGICI – MICROBIOLOGICAL VALUES

PARAMETRI <i>Parameters</i>	VALORE ACCETTATO <i>Accepted value</i>	
Bacillus cereus presunto <i>Bacillus cereus alleged</i>	UFC/g	$10^2 \leq x < 10^4$
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	UFC/g	$3 \times 10^2 \leq x \leq 10^3$
E.coli β -glucuronidasi positivi <i>E.coli β-glucuronidase positive</i>	UFC/g	$10 \leq x < 10^2$
Microrganismi mesofili aerobi <i>Aerobic mesophilic microorganisms</i>	UFC/g	$5 \times 10^5 \leq x \leq 5 \times 10^6$
Stafilococchi coagulasi positive <i>Coagulase positive staphylococci</i>	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Conta Lieviti <i>Yeasts count</i>	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Conta Muffe <i>Molds count</i>	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Ricerca Salmonella spp. <i>Salmonella spp. search</i>	P/A in 25 g	ASSENTE ABSENT
Ricerca Listeria monocytogenes a 37°C <i>Listeria monocytogenes at 37°C search</i>	P/A in 25 g	ASSENTE ABSENT

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g	

9. TABELLA NUTRIZIONALE – *NUTRITIONAL INFORMATION*

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Measure unit</i>	Valore medio per 100g <i>Average value per 100g</i>
Energia – <i>Energy</i>	kJ	1209
	kcal	285
Grassi – <i>Fats</i>	g	2,3
di cui grassi saturi – <i>saturated fats</i>	g	0,3
Carboidrati – <i>Carbohydrates</i>	g	54
di cui Zuccheri – <i>Sugars</i>	g	3,5
Fibre - <i>fibers</i>	g	3,2
Proteine – <i>Proteins</i>	g	11
Sale – <i>Salt</i>	g	2,3

10. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI - *GMOs*

In riferimento alle direttive UE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i. relative agli alimenti e ai mangimi OGM e alla rintracciabilità, si conferma che il prodotto specificato non deve essere dichiarato come OGM in quanto non contiene OGM o suoi derivati, né è prodotto con OGM o suoi derivati; non vi è possibile contaminazione crociata con materiale OGM.


In riferimento alle direttive UE 1999/2 e 1999/3 e s.m.i. si conferma che il prodotto o i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti

With reference to GMOs guidelines defined by regulations EU 1829/2003 and EU 1830/2003, concerning the traceability modified organism and the traceability of food and feed products GMO-derived, it is hereby confirmed that the specific product is not declared GMOs or GMO-derivative products; cross-contamination with GMO-materials is not feasible

With reference to EU directives 1999/2 and 1999/3 and as amended it is confirmed that the product or its ingredients are not treated with ionizing radiation

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO


Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g	

11. IMBALLAGGIO – Packaging		
11.1 Imballo primario - Primary package		
Nome articolo / Codice articolo Item name / Item code	BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g BSG321	
Tipo di imballaggio Type of packaging	Film plastico a base polietilene e polipropilene certificato per il contatto alimentare Polyethylene and polypropylene-based plastic film certified for food contact	
Dimensioni e peso imballo primario Primary package dimension and weight	Altezza - Height	mm 70
	Larghezza - Width	Mm 360
	Lunghezza - Length	mm 360
	Calibro - Caliber	mm 0,5
	Peso Tara - Tare weight	g 7
Dimensioni e peso etichetta Label dimension and weight	Tipo di materiale - Type of material	Carta – paper
	Altezza/Spessore - Height/Thickness	mm 2
	Larghezza - Width	mm 105
	Lunghezza - Length	mm 85
	Peso Tara - Tare weight	g 1
N. di unità per confezione - N. of unit per pack		5
Peso netto per confezione – Net weight per pack		1150 g
Peso lordo per confezione – Gross weight per pack		1158 g
11.2 Imballo secondario - Secondary package		
Unità di vendita scatola cartone – Sales Unit Carton box		
Tipo di imballaggio - Type of packaging	Scatola cartone KPMFMK – carton box KBPMFMK	
Dimensioni imballo secondario Secondary package dimension	Altezza - Height	mm 365
	Larghezza - Width	mm 365
	Lunghezza - Length	mm 365
	Calibro - Caliber	mm 4
	Tara - Tare	g 710
N. di confezioni per scatola - N. of pack per box		6
N. di unità per scatola – N. of unit per box		30
Peso netto per scatola - Net weight per box		6900 g
Peso lordo per scatola - Gross weight per box		7658 g

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g	

11.3 Imballo terziario - <i>Tertiary package</i>		Pallettizzazione - <i>Palletizing</i>	
Tipo di imballaggio <i>Type of packaging</i>	Paletta in legno EPAL (se richiesto, EU/HT ISPM-15) Film estensibile teso 9mr <i>Wooden pallet EPAL (if required EU/HT ISPM-15)</i> <i>Stretch film 9 mr</i>		
Dimensioni imballo terziario <i>Tertiary package dimension</i>	Altezza - <i>Height (wooden pallet)</i>	mm 150	
	Larghezza - <i>Width (wooden pallet)</i>	mm 1200	
	Lunghezza - <i>Length (wooden pallet)</i>	mm 800	
	Tara – <i>Tares (wooden pallet)</i>	kg 25	
	Tara – <i>Tares (plastic film)</i>	g 105	
N. di cartoni per strato - <i>N. of boxes per layer</i>		6	
N. di strati per pallet – <i>N. of layers per pallet</i>		4	
N. di cartoni per pallet - <i>Total boxes per pallet</i>		24	
N. di unità per pallet – <i>N. of unit per pallet</i>		720	
Dimensione pallet – <i>Pallet Dimension</i>		mm 800x1200x1900h	
Peso netto per pallet – <i>Net weight per pallet</i>		165,60 kg	
Peso lordo per pallet – <i>Gross weight per pallet</i>		208,90 kg	

12. Conformità di legge - <i>Compliance/Conformity</i>		
3. Ingredienti <i>Ingredients</i>	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011	<i>In compliance with Legislative Decree n° 109 del 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with UE Regulation 1169/2011</i>
6. Allergeni <i>Allergens</i>	Conforme alla direttiva Europea 2003/89/CE recepita dal D.Lgs. n° 114 del 08/02/2006 Conforme al Regolamento CE 1169/2011 e succ.agg	<i>In compliance with Legislative Decree n° 109 of 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with EC 1169/2011 e s.m.i.</i>
11. Imballaggio ed etichettatura <i>Packaging and labelling</i>	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme alle precisazioni previste dal D. Lgs 110 del 27/01/1992 Conforme al DM 1973 CEE e succ. agg Etichettatura conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011	<i>In compliance with Legislative Decree n° 109 del 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with specification by Legislative Decree 110 del 27/01/1992</i> <i>In compliance with DM 1973 CEE and subsequent updates</i> <i>In compliance with Legislative Decree n° 109 of 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with UE Regulation 1169/2011</i>

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.5 validità dal 17.11.2022
	BSG321 BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32 230g	

13. Note aggiuntive – Additional info

Il peso si intende indicativo in quanto nasce da un taglio di impasto soggetto a calo di peso variabile in fase di lievitazione e precottura su cui sono aggiunte le farciture, in parte manualmente.

The weight is indicative as it comes from a cut of dough subjected to a variable weight loss during the leavening and pre-cooking process, on which the topping is added, partly manually

La linea di produzione prevede che le operazioni di stesura dell'impasto e di eventuale farcitura vengano eseguite manualmente dagli operatori, pertanto variazioni di forma, dimensione e distribuzione degli ingredienti sono dovuti all'artigianalità e manualità delle operazioni, a garanzia di un prodotto fatto a mano.

The entire production line requires that the operation of dough handling and topping are performed manually by operators, therefore changes in shape, size and distribution of the ingredients are due to the craftsmanship and to the manual process, to guarantee a handmade product.

Casier, 17.11.2022
RINED SRL
Andrea Russo