

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Rev. 01 validità dal 03.01.2022
	OVFM01 PIZZELLA 4 FORMAGGI 235g		

1. Descrizione e composizione - Description and composition			
Codice articolo Item code	OVFM01		
Nome prodotto Product name	Pizzella 4 formaggi 235g cm 13x25 Pizzella 4 cheeses 235g cm 13x25		
Denominazione di vendita Sales denomination	Pizza con formaggi Pizza with cheeses		
Categoria prodotto	Prodotto da forno surgelato parzialmente cotto Frozen bakery product partially cooked		
Codice EAN imballo EAN Box	8033355521526		
Codice doganale Intrastat Taric Custom Code	19059080		
Descrizione prodotto Product dscription	Pizza di forma ovale 235g, 13x25cm irregolare tipico di prodotto fatto a mano, farcito con polpa fine di pomodoro, mozzarella fiordilatte, provola affumicata, provolone piccante, formaggio erborinato.	Oval shaped pizza 235g, 13x25cm irregular shape typical of handmade product, garnished with tomato pulp, fiordilatte mozzarella cheese. smoked provola cheese, spicy provolone, blue cheese.	
Ingredienti Ingredients Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011 In compliance with Legislative Decree n° 109 del 27/01/1992 and subsequent updates In compliance with UE Regulation 1169/2011	✓ Ingredienti impasto (60%): 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. ✓ Ingredienti farcitura (40%): Polpa di pomodoro 13%, formaggio erborinato Edelpilz 12% (LATTE vaccino sale, fermenti lattici, caglio microbico, colture selezionate di muffa blu), mozzarella 6% (LATTE, sale caglio, fermenti lattici), formaggio provola affumicata 6% (LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio provolone piccante 3% (LATTE vaccino, sale, caglio di capretto e/o agnello, conservante E239), sale, olio di oliva.	✓ Dough ingredients (60%): WHEAT flour type “0”, water, sunflower oil, alimentary salt, dry yeast, malted toasted cereals, WHEAT germ. ✓ Topping ingredients (40%): Tomato pulp 13%, blue cheese 12% (cow's MILK, salt, lactobacillus, microbial rennet, selected blue mold), Mozzarella cheese 6% (MILK, salt, rennet, lactobacillus), "provola" smoked cheese 6% (pasteurized cow's MILK, salt, rennet, lactobacillus), spicy provolone cheese 3% (cow's MILK, salt, lamb or goat rennet, preservative E239), salt, olive oil.	
Stabilimento Plant	Stabilimento di produzione Via Luigi Einaudi 13-15 31030 Casier (Treviso) ITALIA	Production plant Via Luigi Einaudi 13-15 31030 Casier (Treviso) ITALIA	
Autorizzazione sanitaria n. Health Authorization n.	TV 4610/2003		
Shelf life	24 mesi da data produzione	24 months from production date	
Modalità di preparazione/cottura consigliato Advised preparation/baking method	Infornare il prodotto surgelato nel forno rotante Pizzella seguendo le indicazioni riportate nel manuale d’uso e/o le indicazioni riportate nell’etichetta esplicativa frontale applicata al forno. (Da surgelato, alla temperatura preimpostata di circa 330°C per 4-5 minuti c.a.).		Bake the frozen product directly in the Pizzella rotating oven according to the instructions of the user manual and/or the label affixed to the front of the oven. (From frozen, at the pre-set temperature of 330°C for about 4-5 minutes).

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. 01 validità dal 03.01.2022
	OVFM01 PIZZELLA 4 FORMAGGI 235g		

2. Parametri organolettici - Organoleptic parameters

Parametri - Parameters	Descrizione	Description
Aspetto - Aspect	Caratteristico del prodotto: base di pasta di forma ovale irregolare tipico del prodotto artigianale, su cui è disposta la farcitura.	Typical of hand-made products: oval shaped irregular pizza base, garnished on top.
Colore - Color	La base si presenta di colore giallo chiaro omogeneo, il pomodoro rosso, i formaggi giallo avorio e verde. Dopo rinvenimento a caldo base pizza dorata nel bordo.	The base shows its typical ivory color with a red layer of tomato, on top white mozzarella cheese, ivory and green cheeses. After cooking, pizza base with gilded border.
Odore/Sapore – Smell/Taste	Caratteristico del prodotto pizza, gradevole e tenue da freddo. Dopo rinvenimento a caldo, gradevole odore e sapore di impasto pizza, pomodoro, mozzarella e formaggi.	Typical of pizza: pleasant and soft when cold before cooking. After baking pleasant smell and taste of pizza dough, tomato, mozzarella and cheeses.
Consistenza - Texture	Il prodotto surgelato presenta durezza e rigidità caratteristiche. Morbido ma sodo e compatto dopo lo scongelamento.	The frozen product shows typical hardness and rigidity. Soft but hard and compact when defrosted.

3. Parametri microbiologici - Microbiological values

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

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. 01 validità dal 03.01.2022
	OVFM01 PIZZELLA 4 FORMAGGI 235g		

4. Tabella nutrizionale - Nutritional information

Parametri Parameters	Unità di misura Measure unit	Valore medio per 100g Average value per 100g
Energia – Energy	kJ	982
	kcal	233
Grassi – Fats	g	6,8
di cui grassi saturi – saturated fats	g	4,4
Carboidrati – Carbohydrates	g	31
di cui Zuccheri – Sugars	g	6
Fibre - fibers	g	2
Proteine – Proteins	g	11
Sale – Salt	g	1,5

5. 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.

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

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 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. 01 validità dal 03.01.2022
	OVFM01 PIZZELLA 4 FORMAGGI 235g		

6. Allergeni - Allergens			
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. In compliance with Legislative Decree n° 109 of 27/01/1992 and subsequent updates In compliance with EC 1169/2011 e s.m.i.	Presente nel prodotto Presence in the product	Presente nel sito di produzione Presence at the production site	Possibilità di contaminazioni crociate Cross-contamination
Cereali contenenti e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati). Cereals containing gluten (namely: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains) and products thereof	SI YES	SI YES	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce. Fish and products thereof	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia. Soybeans and products thereof	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Milk and products thereof (lactose included)	SI YES	SI YES	—
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati. Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoiensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesamo seeds and products thereof	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO ₂ . Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati. Lupin and products thereof	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. Molluscs and products thereof	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. 01 validità dal 03.01.2022
	OVFM01 PIZZELLA 4 FORMAGGI 235g		

7. Imballaggio – Packaging		
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 In compliance with Legislative Decree n° 109 del 27/01/1992 and subsequent updates In compliance with specification by Legislative Decree 110 del 27/01/1992 In compliance with DM 1973 CEE and subsequent updates		
Imballo primario - Primary package		
Nome articolo Item	PIZZELLA 4 FORMAGGI 235g	
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 40
	Larghezza - Width	mm 220
	Lunghezza - Length	mm 300
	Calibro - Caliber	mm 0,5
	Peso Tara - Tare weight	g 4
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 101
	Lunghezza - Length	mm 163
	Peso Tara - Tare weight	g 10
Etichettatura conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011 In compliance with Legislative Decree n° 109 of 27/01/1992 and subsequent updates In compliance with UE Regulation 1169/2011		
N. di unità per confezione - N. of unit per pack	2	
Peso netto per confezione – Net weight per pack	470 g	
Peso lordo per confezione – Gross weight per pack	484 g	
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 250
	Larghezza - Width	mm 180
	Lunghezza - Length	mm 280
	Calibro - Caliber	mm 4
	Tara - Tare	g 280
N. di confezioni per scatola - N. of pack per box	6	
N. di unità per scatola – N. of unit per box	12	
Peso netto per scatola - Net weight per box	2820 g	
Peso lordo per scatola - Gross weight per box	3184 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. 01 validità dal 03.01.2022
	OVFM01 PIZZELLA 4 FORMAGGI 235g		

Imballo terziario - Tertiary package		Pallettizzazione - Palletizing	
Tipo di imballaggio Type of packaging		Paletta in legno EPAL (se richiesto, EU/HT ISPM-15) Film estensibile teso 9mr Wooden pallet EPAL (if required EU/HT ISPM-15) Stretch film 9 mr	
Dimensioni imballo terziario Tertiary package dimension		Altezza - Height (wooden pallet)	mm 150
		Larghezza - Width (wooden pallet)	mm 1200
		Lunghezza - Length (wooden pallet)	mm 800
		Tara – Tares (wooden pallet)	kg 25
		Tara – Tares (plastic film)	g 15
Numero cartoni per strato - N. of boxes per layer		16	
Numero strati per pallet – N. of layers per pallet		7	
Totale cartoni per pallet - Total boxes per pallet		112	
Dimensione pallet – Pallet Dimension		mm 800x1200x1900h	
Peso netto per pallet – Net weight per pallet		315,84 kg	
Peso lordo per pallet – Gross weight per pallet		381,62 kg	

8. Conservazione - Storage	
Modalità di conservazione Storage preservation	Surgelato alla temperatura di -18°C Frozen at the temperature of -18°C
Da consumarsi preferibilmente entro Best before	24 mesi da data produzione 24 months from production date

9. 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, 03.01.2022
RINED SRL
Andrea Russo