

GEA Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 08	01.06.2018

SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pizza Reginella precotta surgelata 425 g in film trasparente
-------------------	--

DATI DEL PRODUTTORE		
NOME DEL FORNITORE	Gea Srl	
INDIRIZZO	Strada Marziana, 17	
	Parona (PV) Italia	
Telefono numero	0384/253571	
Fax numero	0384/253571	
E mail:	parona@geasrl.biz	
E.mail qualità:	quality.parona@geasrl.biz	

CERTIFICAZIONE GFSI
CERTIFICAZIONE BRC AZIENDALE - ULTIMO RINNOVO 09/2018

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA pizza farcita con salsa di pomodoro e mozzarella.
Prodotto da forno precotto e surgelato.

EVENTUALI CLAIM DI PRODOTTO: NN

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, mozzarella 18 % (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), salsa pomodoro 18% (pomodoro semiconcentrato, acqua, olio di semi di girasole, sale, basilico, origano, zucchero), semola di **grano** duro, sale, olio di semi di girasole, lievito, farina di **grano** maltato, **latte** in polvere.

Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: decongelare la pizza a temperatura ambiente per 10 minuti. Far riscaldare il forno a 220 °C cuocere sulla griglia centrale per 8 minuti circa o fino al grado di cottura desiderato.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)		
<i>Valore energetico</i>	906 kJ	215 kcal
<i>Grassi</i>	5.2 g	
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	3.1 g	
<i>Carboidrati</i>	32 g	
<i>Di cui zuccheri</i>	1.6 g	
<i>Proteine</i>	10 g	
<i>Sale</i>	1.35 g	

Breve descrizione processo :

impastamento farine e lievito con acqua, olio e sale. Boccatura e lievitazione degli impasti.
Pressatura bocce, farcitura, precottura in forno elettrico. Surgelazione e confezionamento.

GEA Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 08	01.06.2018

Ingredienti	Paese d'Origine	Categoria di Additivi eventualmente presenti
Farina di grano tenero	ITALIA, CANADA, USA, AUSTRALIA, RUSSIA, KAZAKISTAN, MEXICO, GERMANIA, AUSTRIA, UNGHERIA	NN
Mozzarella	ITALIA, SVIZZERA, GERMANIA, AUSTRIA, BELGIO	NN
Pomodoro semiconcentrato	ITALIA	NN
Sale	ITALIA	NN
Olio di semi di girasole	ITALIA, SPAGNA, GRECIA	NN
Origano	TURCHIA	NN
Basilico	ITALIA-FRANCIA-GERMANIA	NN
Lievito	ITALIA	NN
Farina di frumento maltato	FRANCIA, GERMANIA, BELGIO	NN

PARAMETRI MERCEOLOGICI	VALORI STANDARD	UNITA'	MINIMO	MASSIMO
Peso netto dell'unità di vendita	425	g		
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	30	cm	29	31
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)				
Forma	Rotonda			
Colore	Bordo dorato con centro bianco e corona rossa			
Caratteristiche organolettiche	Tipiche della pizzezza pomodoro e mozzarella			
Aroma/ Odore	Tipiche della pizzezza pomodoro e mozzarella			
Sapore	Tipiche della pizzezza pomodoro e mozzarella			
Eventuali note	 Controllo metrologico			

GEA Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 08	01.06.2018

LISTA ALLERGENI		
ALLERGENE	PRESENTESI/NO	SPECIFICARE LA MATERIA PRIMA
* Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut)	SI	Farina di grano tenero, farine di grano maltato
* Crostacei e prodotti derivati	NO	
* Uova e prodotti a base di uova	NO	
* Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
* Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
* Soia e prodotti a base di soia	NO	Cross contamination derivante dalle farine
* Latte e prodotti a base di latte	SI	Mozzarella
* Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù', noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland.	NO	
* Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
* Senape e prodotti a base di senape	NO	
* Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
* Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 ppm	NO	
* Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
* Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

L'azienda, per la cross-contamination, applica una procedura tecnica di gestione del rischio allergeni che prevede la pulizia e sanificazione delle linee dopo la produzione con materie prime contenenti allergeni.

La validazione di tali pulizie è stata fatta effettuando analisi sul prodotto lavorato successivamente alla lavorazione del prodotto allergico al fine di escludere presenza di residui dello stesso.

Inoltre al momento della qualifica dei fornitori di ingredienti e materie prime, viene inviato una check-list relativa al rischio allergeni da compilare per ciascuna referenza a noi destinata.

Microrganismi	Valore Standard	Valori limite	Unità
Carica Microbica totale	< 500.000	< 5.000.000	Ufc/g
Coliformi	< 100	< 1000	Ufc/g
E.coli	< 10	< 100	Ufc/g
S.aureus	< 50	< 1000	Ufc/g
Muffe	< 1000	< 1000	Ufc/g
Bacillus Cereus	< 100	< 100	Ufc/g
Salmonella specie	Assente	Assente	UFC/25g
Listeria monocytogenes	Assente	Assente	UFC/25g

FILTH TEST	
Frammenti di insetto n°/50 g	< 35 (Max 50)
Peli di roditori/frammenti n°/50 g	Assenti

GEA Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 08	01.06.2018

O.G.M.
Nel prodotto non sono presenti materie prime derivate da organismi geneticamente modificati. Il prodotto non è soggetto a trattamenti di irradiazione.

TABELLA DI CONSERVAZIONE DOMESTICA	
Nel congelatore -18°C (****o****)	Da consumare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione
Nel congelatore -12°C (**)	Entro un mese
Nel congelatore -6 °C (*)	Entro una settimana
Nello scomparto del ghiaccio 0°C	Entro tre giorni ma non oltre la data consigliata
Nel frigorifero	Entro ventiquattro ore dallo scongelamento
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato	

CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA	
Imballo Primario:	Film poliolefinico trasparente
Peso imballo primario	5 g
Imballo Secondario:	Cartone
Dimensioni e peso imballo secondario	423x333x336 mm – 396 g
Unità per confezione	1
Unità per cartone	18
Peso netto cartone	7650 g
Cartoni per Pallet	30
Strati per pallet	5
Cartoni per strato	6
Altezza massima	1.90 m
Identificazione e decodifica del lotto di prodotto :	
Codice alfa-numerico: L identifica il termine “lotto”, i primi numeri identificano il giorno di produzione, la prima lettera l’anno di produzione (2005: E; 2006: F; 2007: G; 2008: H), la seconda lettera il mese di produzione (Gennaio: A; Febbraio: B ecc.), il terzo numero se presente il turno di produzione. La scadenza è identificata con mese/anno in numeri. Esempio: L 22 – HD scadenza 10/2009	

DATA DI COMPILAZIONE	22/01/2019
Nome, Cognome e Funzione del compilatore	Daniele Checchin
Firma e timbro del Cliente	