



SCHEDA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE
Foodstuff data sheet

REV. 07
07/2020

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO/ Name of the food: Preparato per pizza senza glutine/Prepared for pizza without gluten

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO / Name of product: **MIX PIZZA WHITE**

LINEA / brand: GLUTEN FREE

TIPO DI CONSEGNA / Type of delivery : RINFUSA / bulk
 INSACCO / bag

TIPO DI SACCO / type of bag: 1kg. 15kg. 25kg. 50kg. big bag

IMMAGINE DEL PRODOTTO E INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING / Product image and packaging technical information



Tipologia / Type	CODICE EAN / EAN code:	CODICE ARTICOLO / item code
1 kg	8033020445102	100199
15 kg		
25 kg		
50 kg		

DISPOSIZIONE SU PALLET / Arrangement on pallets		
	N°SCATOLE PER STRATO / n ° boxes for layer	N° FILE SU PALLET / n ° layer on pallets
1 kg	8*	5
15 kg		
25 kg		
50 kg		

*OGNI SCATOLA CONTIENE 6 CONFEZIONI DA CHILO/ * EVERY BOX CONTAINS 6 KEEP PACKS

ELENCO INGREDIENTI / list of ingredients

Amido di mais, zucchero, Fibre di semi di Psyllium, Fibre di cicoria (inulina), Addensante: gomma di guar, Addensante: E464 / Corn starch, Sugar, Psyllium seeds fiber, Chicory fibers (inulin), Thickner: guar gum, Thickner: Hydroxypropylmethylcellulose (E464).

ETICHETTATURA/ Labeling

TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E AL D.P.R. 187/2001. / ALL KINDS OF PACKAGING ARE LABELLED IN ACCORDANCE WITH REG. EC 1169/2011 AND DPR 187/2001.

MODALITA' DI UTILIZZO / recommended use

Indicazioni per l'utilizzo del lievito:

- 25 g di lievito secco su 500g di mix lievita 30-40 minuti, può essere impiegato così se si necessitano lievitazioni super rapide / 25g of active dry yeast needs a rising time of about 30-40 minutes.
- 15g di lievito secco/500g mix lievita circa 2 ore / 15g of active dry yeast needs a rising time of about 2 hours,
- 5g di lievito secco/500g mix lievita 4 ore / 5g of active dry yeast needs a rising time of about 4 hours.

Ricetta per pizza: Sciogliere il lievito in acqua. Impastare 500g di prodotto con 380 ml di acqua tiepida, 50g di olio extravergine di oliva, il lievito disidratato attivo e 12g di sale, per circa 5 minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare delle palline da 300 g cad. e lasciarle lievitare per circa 35 min in un luogo caldo e umido. Distendere la pasta aiutandosi con i polpastrelli. Farcire a piacere (es. con pomodoro e mozzarella). Infornare a 280/300°C per 4 minuti.

Recipe for pizza: Dissolve yeast in water. Mix 500 g of powder with 380 ml of warm water, 50 g of extra virgin olive oil, the active dry yeast, 12g of salt, for 5 minutes; in the end of mixing you will have a smooth and homogeneous dough.

Make balls of 300 g and let rise in a warm place for 35 min. Stretch the dough by helping with the fingers. Fill with tomatoes and mozzarella cheese. Bake in preheated oven at 280/300°C for 4 minutes.

CONTAMINANTI / Contaminants

PARAMETRI / parameters	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE / maximum value allowed by law
CHIMICO - FISICI / Chemical - physical		
RESIDUI PESTICIDI (ORGANOFOSFORATI, CLORURATI, PIRETROIDI) / Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)	µg/kg	Come da REG (UE) reg 396/2005 e successive modifiche/ as per REG (UE) reg 396/2005 and subsequent amendments
AFLATOSSINA/ Aflatoxin	µg/kg	Come da REG (UE) 1881/2006 e successive modifiche/ as per REG (UE) reg 1881/2006 and subsequent amendments
OCRATOSSINA A / Ochratoxin A	µg/kg	Come da REG (UE) 1881/2006 e successive modifiche/ as per REG (UE) reg 1881/2006 and subsequent amendments
ZEARALENONE / Zearalenone	µg/kg	Come da REG (UE) 1881/2006 e successive modifiche/ as per REG (UE) reg 1881/2006 and subsequent amendments
DEOSSIVALENOLO (DON) / Vomitoxin (DON)	µg/kg	Come da REG (UE) 1881/2006 e successive modifiche/ as per REG (UE) reg 1881/2006 and subsequent amendments
PIOMBO / Lead	mg/kg	Come da REG (UE) 1881/2006 e successive modifiche/ as per REG (UE) reg 1881/2006 and subsequent amendments
CADMIO / Cadmium	mg/kg	Come da REG (UE) 1881/2006 e successive modifiche/ as per REG (UE) reg 1881/2006 and subsequent amendments

MICROBIOLOGICI / Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) / Total Plate Count	U.F.C./g	<50000
COLIFORMI TOTALI / Total coliforms	U.F.C./g	<1000
LIEVITI / yeasts	U.F.C./g	<500
MUFFE/ Molds	U.F.C./g	<500
ESCHERICHIA COLI / Escherichia coli	U.F.C./g	<10
SALMONELLA / Salmonella	U.F.C./g	ASSENTE/25g / Absent/25g
FRAMMENTI DI INSETTO (METODO AOAC) / Filth Test		
FRAMMENTI DI INSETTO / Fragments of insect	n° / 50 g	<50/50 g
PELI DI RODITORE / Rodent hairs	n° / 50 g	ASSENTE / Absent
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / Mean nutritional value for 100 g product		
PARAMETRI / parameters	UNITA' DI MISURA / unit of measure	VALORE MEDIO / minimum value
ENERGIA / Energy	kJ - Kcal	1391 - 328
GRASSI / Fat	g	0,7
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / Of which saturates	g	<0,2
CARBOIDRATI / Carbohydrates	g	80
DI CUI ZUCCHERI / Of which sugars	g	3,2
FIBRE / Fibre	g	6
PROTEINE / Protein	g	0,5
SALE / Salt	g	0,01
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Substances or products causing allergies or intolerances		
<p>PUO' CONTENERE PROTEINE DEL LATTE NEL SACCO DA 15 KG. PUO' CONTENERE PROTEINE DEL LATTE E MANDORLE NEL SACCO DA 1 KG / MAY CONTAINS MILK PROTEINS IN 15 KG SIZE. MAY CONTAINS MILK PROTEINS AND ALMONDS IN 1 KG SIZE</p>		
<p>Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II</p> <p>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg.</p> <p>UE 1169/11 Art. 21 e Annex II</p> <p>Substances or products causing allergies or intolerances</p>	PRESENTE NEL PRODOTTO / inside the product	Presenza eventuale e non intenzionale (contaminazione crociata) / Possible and unintentional presence (cross-contamination)
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereal containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barely, oats or their hybridised strains, and products thereof	NO / no	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO / no	NO / no
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof	NO / no	Si (proteine del latte) / Yes (milk proteins)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti / 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 illinoensis</i> (Wangenh.) 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	Si (mandorle solo nel formato da 1 kg) / Yes (almonds, only in 1 kg size)
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO / no	NO / no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame Seeds and products thereof	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati / Tree Nuts	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	NO / no	NO / no
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO / no	NO / no
DURATA DEL PRODOTTO / Shelf Life		
PRODOTTO / Product		
INSACCO DA 1 e 15 Kg / in sack 1 and 15 kg	18 mesi / 18 months	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / Storage conditions		
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità ≤ 60%) / Store in cool and dry place (temp. 18-25 C°, humidity ≤ 60%)		
OGM / GMO		
QUESTI PRODOTTI NON CONTENGONO ORGANISMI MANIPOLATI GENETICAMENTE NÉ INGREDIENTI CHE HANNO SUBITO MODIFICHE PER MEZZO DELL'INGEGNERIA GENETICA. / This Product does not contain GMO or ingredients made by genetic engineering		
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO CONFEZIONE DA 1 kg/ CHARACTERISTICS PRIMARY AND SECONDARY PACKAGING BAG (1 kg size)		
IMBALLO PRIMARIO: Bobina Neutra F.435 bianco: materiale PPOEX 20/PEEVOH 75 BIANCO - IMBALLO SECONDARIO: Cartone neutro codice 100233: materiale TBFFST/32262/EB dim. 35x27x20cm / PRIMARY PACKAGING: Neutral Spool F.435 white: material PPOEX 20 / PEEVOH 75 WHITE - SECONDARY PACKAGING: Neutral cardboard code 100233: material TBFFST / 32262 / EB dim. 35x27x20cm		
GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA/ Guarantee of sanitary conformity		
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" / This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".		



**Molini Pivetti S. p. A. Via Renazzo 67, Renazzo (FE) 44045 ITALY - P.I. 00055650386
Tel. 051/900003 Fax. 051/909210 e 051/909170 www.pivetti.it**