


		SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE Foodstuff data sheet	REV. 05/2022
		BASE PINSA	

DATI GENERALI <i>General information</i>		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	Base Pinsa Romana <i>Pinsa Romana</i>	
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	BASE PINSA ROMANA	
LINEA <i>Brand</i>	Bottega Artigiana Umbra	
TIPO DI CONSEGNA <i>Type of delivery</i>	Scatola in cartone <i>Carton box</i>	
	INSACCO <i>Bag</i>	TIPO DI SACCO: ATM <input checked="" type="checkbox"/> CARTA <input type="checkbox"/> <i>Type of bag</i>

IMMAGINE DEL PRODOTTO e INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING <i>Product image and packaging technical information</i>				
	Taglia <i>size</i>	CODICE EAN <i>EAN code</i>	CODICE ARTICOLO <i>Item code</i>	
	230 g	8033049830569	MSBAPINSA0230	
	DISPOSIZIONE SU PALLET <i>Arrangement on pallets</i>			
	Pezzi per cartone <i>Pieces per layer</i>	Cartoni per piano <i>Box per layerst</i>	File su pallet <i>n ° layer on pallets</i>	Cn. per pallet <i>Box per pallet</i>
10	6	12	72	
Imballo esterno protettivo in cartone <i>Pallettizzazione su bancali EUR 80X120</i>				
ETICHETTATURA <i>Labeling</i>				
TUTTI I TIPI DI CONFEZIONI SONO ETICHETTATE CONFORMEMENTE AL REG. CE 1169/2011 E <i>All packs are labelled in accordance with REG. EC 1169/2011</i>				

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE <i>Chemical - physical and rheological characteristics</i>
ELENCO INGREDIENTI <i>List of ingredients</i>
IL PRODOTTO E' COMPOSTO DA FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 , ACQUA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALE, LIEVITO NATURALE DI FRUMENTO , CONSERVANTI: E282, E200; AROMA. <i>The product is composed of soft wheat flour type 00, water, extra virgin olive oil, salt, natural wheat yeast, conservants: E282, E200; aroma.</i>
ORIGINE DEL GRANO <i>Wheat origin</i>
COLTIVATO IN ITALIA, MOLITURA IN ITALIA <i>Grown in Italy, milling in Italy</i>

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) <i>Residual pesticides (organophosphates, chlorinated, Pyrethroids)</i>	µg/kg	ENTRO I LIMITI DI LEGGE (Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i) <i>Legal limits</i>
AFLATOSSINE B1 <i>Aflatoxin B1</i>	µg/kg	< 2,0
AFLATOSSINE (B1, B2, G1, G2) <i>Aflatoxin B1-B2-G1-G2</i>	µg/kg	< 4,0
OCRATOSSINA A <i>Ochratoxin A</i>	pg/kg	< 3,0
ZEARALENONE <i>Zearalenone</i>	µg/kg	< 50
DEOSSIVALENOLO (DON) <i>Vomitoxin (DON)</i>	µg/kg	< 750
PIOMBO	mg/kg	< 0,20
CADMIO	mg/kg	< 0,10
MICROBIOLOGICI Microbiological		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	< 5 x 10 ⁵
LIEVITI E MUFFE <i>Yeasts and molds</i>	U.F.C./g	<1 x 10 ³
BACILLUS CEREUS <i>bacillus Cereus</i>	U.F.C./g	<100
SALMONELLA <i>Salmonella</i>	U.F.C./g	ASSENTE <i>Absent</i>

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 Mean value
ENERGIA <i>Energy</i>	kJ – Kcal	1048 Kj / 247 Kcal
GRASSI <i>Fat</i>	gr	2,1
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>Of which saturates</i>	gr	0,4
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	gr	48
DI CUI ZUCCHERI <i>Of which sugars</i>	gr	1.1
FIBRE <i>Fibre</i>	gr	-
PROTEINE <i>Protein</i>	gr	8.2
SALE <i>Salt</i>	gr	< 1,3

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Substances or products causing allergies or intolerances		
Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>	PRESENTE NEL PRODOTTO <i>in the product</i>	PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (contaminazione crociata) <i>Possible and unintentional presence (crosscontamination)</i>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives</i>	SI (grano) Yes (wheat)	NO / no
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO / no	SI / YES

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan.	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO / no	SI / Yes
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame Seeds and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati <i>Nuts: almonds, hazelnuts, common walnuts etc. and derived products</i>	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</i>	NO / no	NO/no NO/no
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	NO / no	SI / Yes
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO / no	NO / no

DURATA DEL PRODOTTO <i>Shelf Life</i>
PRODOTTO <i>Product</i>
60 GG DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO <i>60 days from the date of packaging</i>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Storage conditions</i>
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (temp. 18-25 C°, umidità 5-60%) <i>Store in cool and dry place (temp. 18-25)</i>
MODALITA' DI CONSUMO <i>indications for use</i>
Il prodotto va consumato previa cottura in forno per 5min a 250° C (i tempi di cottura sono indicativi e possono variare a seconda del tipo di forno e del grado di cottura desiderato) <i>The product must be consumed after cooking in the oven for 5min at 250 °C. (cooking times are approximate and may vary depending on the type of oven and the degree of cooking desired)</i>
GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA <i>Guarantee of sanitary conformity</i>
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" <i>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".</i>

Data emissione
05/2022

Firma
FOOD ITALIAE