

	Documento: <u>Scheda Tecnica</u> Document: <u>Technical Datasheet</u>	Tipo: STC Rev.: 2 del 19/05/2025 Type: TDS Rev.: 2 of 19/05/2025
	<u>PIZZETTA SFOGLIA</u> <u>CON POMODORO E</u> <u>MOZZARELLA</u>	Pagina 1 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Descrizione del prodotto/ Product Description

Prodotto surgelato crudo, di pasta sfoglia con burro, guarnita con pomodoro e mozzarella. / Raw frozen product of puff pastry with butter, garnished with tomato and mozzarella cheese.

Nome legale/ Legal name

Prodotto da forno crudo surgelato destinato ad operatori del settore alimentare / Frozen raw bakery product for food service.

Ingredienti/ Ingredients

Ingredienti: farina di **GRANO**; acqua; pomodoro; grasso vegetale (palma, cocco), **BURRO** anidro; sale; origano; rosmarino; basilico; proteine vegetali; olio di girasole; destrosio; maltodestrine; amido di mais; olio extra vergine di oliva; latte vaccino; fermenti lattici; caglio; crema di **LATTE**; siero di **LATTE** vaccino pastorizzato; sale di fusione: citrato di sodio; fibra di **GRANO**; zucchero; fiocco di patate disidratate; lievito naturale di farina di **GRANO**; enzimi (**FRUMENTO**); lievito inattivo; correttore di acidità: acido citrico; emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi; aromi naturali.

Ingredients: WHEAT flour; water; tomato; vegetable fat (palm, coconut); anhydrous BUTTER; salt; oregano; rosemary; basil; vegetable proteine; sunflower oil; dextrose; maltodextrin; corn starch; extra virgin olive oil; cow's milk; lactic ferments; rennet; MILK cream; pasteurized cow's MILK whey; melting salt: sodium citrate; WHEAT fiber; sugar; dehydrated potato flakes; natural WHEAT flour yeast; enzymes (WHEAT); inactive yeast;; acidity regulator: citric acid; emulsifiers: mono and di-glycerides of fatty acids; natural flavour.

Può contenere **SOIA, UOVA, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHIO), SENAPE, PESCE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA**. / May contain **SOY, EGGS, NUTS (HAZELNUTS, ALMONDS, PISTACHIOS), MUSTARD, FISH, SESAME, SULFOR DIOXIDE**.

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological Characteristics

Listeria monocytogenes	Assente/25g	Listeria monocytogenes	Absent/25g
Salmonella	Assente/25g	Salmonella	Absent/25g

Caratteristiche nutrizionali (valori medi riferiti a 100g di prodotto) / Nutritional characteristics (average content in 100g of product)

Energia	1271 kJ/306 kcal	Energy	1271 KJ/306 kcal
Grassi	22 g	Fats	22 g
di cui acidi grassi saturi	12,2 g	Of which saturates	12,2 g
Carboidrati	22 g	Carbohydrates	22 g
di cui zuccheri	1,5 g	Of which sugars	1,5g
Fibre	1,4 g	Fibers	1,4 g
Proteine	5,1 g	Protein	5,1 g
Sale	1,2 g	Salt	1,2 g

	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo: STC Rev.: 2 del 19/05/2025 Type: TDS Rev.: 2 of 19/05/2025
	<u>PIZZETTA SFOGLIA CON POMODORO E MOZZARELLA</u>	Pagina 2 di 4 Page 1 of 4 Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Caratteristiche fisiche/ Physical Characteristics

Pizzetta sfoglia con burro pomodoro e mozzarella 23g $\pm$ 2 g / Puff pastry Pizza with tomato and mozzarella cheese 23g $\pm$ 2 g

Peso netto: 4000g (4 confezioni x 1000g) / Net weight: 4000g (4 packs x 1000g)

Codice: 56383; Codice EAN: 05413476316400 / Product Code: 56383; EAN Code: 05413476316400

Imballo / Packaging

Scatola di cartone ondulato con quattro buste di PE/PET per alimenti. / Corrugated cardboard box (single wave) containing four PE-PET bags for food.

Dimensioni cartone: 397 mm x 256 mm x 153 mm (Lu x La x H). / Carton size: 397 mm x 256 mm x 153 mm (Lu x La x H).

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 99 cartoni. / Pallet row containing 9 cartons. Euro Pallet containing 99 cartons.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1900 mm. / Pallet dimensions: 800 mm x 1200 mm x 1900 mm.

Conservazione / Storage

Temperatura inferiore ai -18 °C. / Lower temperature to -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. / Once thawed, the product must not be re-frozen.

Shelf – life

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C. / 12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.

Modalità di trasporto/ Transport Mode

In automezzo alla temperatura inferiore ai –18 °C. / In truck at the lower temperature of -18 °C.

Modalità d' uso / How to use

Posizionare il prodotto sulla teglia di cottura e cuocere in forno preriscaldato a 190/200 °C per circa 14-16 minuti. / Place the product on the baking tray and bake in a preheated oven at 190/200 °C for about 14-16 minutes.

Categorie di utilizzo / Categories of use

Il prodotto può essere consumato da: / The product can be consumed by:

<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>	<i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i>	<i>Si/No</i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	No	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	No
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<i>Stili di vita alimentari</i>	<i>Si/No</i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo: STC Rev.: 2 del 19/05/2025 Type: TDS Rev.: 2 of 19/05/2025
	<u>PIZZETTA SFOGLIA</u> <u>CON POMODORO E</u> <u>MOZZARELLA</u>	Pagina 3 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>	<i>With allergies and / or intolerant</i>	<i>Yes /No</i>
<i>Gluten (Celiacs)</i>	<i>No</i>	<i>Milk/Lacotse</i>	<i>No</i>
<i>Crustaceans</i>	<i>Yes</i>	<i>Mustard</i>	<i>No</i>
<i>Eggs</i>	<i>No</i>	<i>Celery</i>	<i>Yes</i>
<i>Fish</i>	<i>No</i>	<i>Sesame</i>	<i>No</i>
<i>Peanuts</i>	<i>Yes</i>	<i>Sulfur dioxide</i>	<i>No</i>
<i>Soy</i>	<i>No</i>	<i>Lupins</i>	<i>Yes</i>
<i>Nuts</i>	<i>No</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Yes</i>

<i>Styles of food and life</i>	<i>Yes /No</i>
<i>Vegetarians</i>	<i>Yes</i>
<i>Vegan</i>	<i>No</i>
<i>Kosher</i>	<i>No</i>
<i>Halal</i>	<i>No</i>

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

<i>Allergene</i>	<i>Presenza</i>	<i>Possibile contaminazione</i>	<i>Ingrediente</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova		si	
Pesce e prodotti a base di pesce		si	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no		
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		Burro (melange) mozzarella, ricotta
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati		si	
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg		si	
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		

	Documento: Scheda Tecnica Document: Technical Datasheet	Tipo: STC Rev.: 2 del 19/05/2025 Type: TDS Rev.: 2 of 19/05/2025
	<u>PIZZETTA SFOGLIA</u> <u>CON POMODORO E</u> <u>MOZZARELLA</u>	Pagina 4 di 4 Page 1 of 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

Allergens (Directive 2003/89/EC) (Reg. EU 1169/2011)

Allergens	Presence	Possible contamination	Ingredient
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>	YES		FLOUR
<i>Crustaceans and products thereof</i>	No		
<i>Eggs and egg products</i>		Yes	
<i>Fish and fish products</i>		Yes	
<i>Peanuts and peanut products</i>	No		
<i>Soy and soy-based products</i>		Yes	
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	Yes		BUTTER (melange) MOZZARELLA CHEESE
<i>Nuts: almonds (Amigdalus Communis L.), hazel (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nut (Anacardium occidentale), pecan (Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), walnuts of Queensland (Macadamia Ternifolia) and derived products</i>		Yes	
<i>Celery and products based on celery</i>	No		
<i>Mustard and products based on mustard</i>		Yes	
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>		Yes	
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>		Yes	
<i>Lupins and products based on lupins</i>	No		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	No		