


SISTEMA INTEGRATO BRC			
	SCHEDE TECNICHE / <i>TECHNICAL SHEET</i> :		Tab08 Rev 08 del 27/02/2025
	Margherita_28-29cm		Agg: 26/08/2025
	CONVENZIONALE / (conventionnel)		C09301180 pag1

SCHEDA ARTICOLO
(*Technical form*)

CODICE RICETTA (<i>Recipe code</i>)	093.	PEZZI PER BUSTA: (<i>Pieces per bag</i>)	1	PESO NETTO SINGOLO: (<i>Single Net weight</i>)	370g
DENOMINAZIONE (<i>Article name</i>)	Margherita <i>Margherita</i>				
DESCRIZIONE (<i>Description</i>)	PIZZA FARCITA CON POMODORO E MOZZARELLA <i>PIZZA STUFFED WITH TOMATO AND MOZZARELLA</i>				
LISTA INGREDIENTI (*) (<i>Ingredient list</i>)	<p>Farina di GRANO tenero, acqua, salsa di pomodoro 16% (pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, spezie), MOZZARELLA 15%(LATTE, sale, fermenti latticicaglio),olio di semi di girasole, sale, farina di GRANO maltato, lievito, conservante: sorbato di potassio.</p> <p><i>Ingredients: Soft WHEAT flour, water, tomato sauce 16% (tomato, extra virgin olive oil, salt, spices), MOZZARELLA 15% (MILK, salt, lactic ferments), sunflower seed oil, salt, malted WHEAT flour, yeast, preservative: potassium sorbate.</i></p>				
CONSERVAZIONE CONGELATO (<i>Storage frozen</i>)	<p>CONSERVARE IL PRODOTTO CONGELATO A -18°C. NON RICONGELARE. NON FORARE LA CONFEZIONE. CONSUMARE IL PRODOTTO DA CONGELATO PREVIA COTTURA.</p> <p>Store the frozen product at -18°C. Do not refreeze. Do not punch the package. Consume the frozen product after cooking.</p>				
SHELF LIFE PIZZE CONGELATE DA PRODUZIONE (<i>shelf life frozen to production</i>)			365		
BUSTA/bag BARCODE	8052282082580				
CARTONE/box BARCODE	18052282082587				

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO (*) (<i>Nutritional Values per 100g of product</i>)	
ENERGIA / <i>Energy</i>	236 kcal / 987 kJ
PROTEINE / <i>Protein</i>	8,8 g
CARBOIDRATI / <i>Carbohydrates</i>	37 g
Di cui Zuccheri / <i>of which sugar</i>	0,5 g
GRASSI / <i>Fat</i>	5,7 g
Di cui Saturi / <i>of which saturates</i>	2,2 g
SALE / <i>Salt</i>	2 g

	SCHEDE TECNICHE / TECHNICAL SHEET:		Tab08 Rev 08 del 27/02/2025	
	Margherita_28-29cm		Agg:	26/08/2025
	CONVENZIONALE / (conventionnel)		C09301180	pag 2

MODO D'USO (Method)	IL PRODOTTO VA CONSUMATO PREVIA COTTURA. PRERISCALDARE BENE IL FORNO; RIMUOVERE LA PIZZA DAL PACKAGING E CUOCERE LA PIZZA IN FORNO GIA' CALDO A 230°C PER 9 MINUTI. LA PIZZA E' PRONTA QUANDO RISULTA BEN COTTA. I TEMPI DI COTTURA POSSONO VARIARE A SECONDA DEL FORNO UTILIZZATO. (The product should be consumed after cooking. Preheat the oven thoroughly, remove the pizza from its packaging, and bake it in a hot oven at 230°C for 9 minutes. The pizza is ready when thoroughly cooked. Cooking times may vary depending on the oven used.)
TRASPORTO (Shipping)	TRASPORTO CONGELATO -18°C (Frozen transport -18°C)
CONFEZIONAMENTO (Packaging)	FILM TERMORETRATTO O MULTISTRATO (Thermoretractable film or multilayer)
UTILIZZATORI (User)	TUTTI ESCLUSI COLORO CHE SONO ALLERGICI AL GLUTINE, SOIA, LATTOSIO, SENAPE E SESAMO. (All except those who are allergic to gluten, soy, lactose, mustard and sesam)
PARAMETRI ORGANOLETTICI (FORMA, COLORE E SAPORE) (Form flavor color)	DI FORMA ROTONDA PRIVA DI BOLLE E BRUCIATURE, COLORE ROSSO TIPICO DELLA SALSA DI POMODORO, BIANCO PER LA MOZZARELLA. PRESENZA DI CORDOLO ALTO E SOFFICE. ODORE TIPICO, SAPORE SPEZIATO DELICATO. (Round shape without bubbles or burns, typical red color for tomato sauce, white for mozzarella. Presence of high and soft ridge. Typical smell, delicately spicy flavor.)

Parametri microbiologici e chimici / *Microbiological and chemical parameters*

IDENTIFICAZIONE DELLA PROVA	UNITA' DI MISURA	LIMITE	METODO UTILIZZATO
<i>(Test identification)</i>	<i>(Unit of measure)</i>	<i>(Limit)</i>	<i>(Method used)</i>
Conta di Microrganismi a 30°C / <i>Microorganisms at 30 °C count</i>	ufc/g	< 1*10 ⁶	UNI EN ISO 4833-1:2013
Conta Enterobatteriaceae / <i>Enterobacteriaceae Count</i>	ufc/g	<1000	ISO 21528-2:2017
Escherichia Coli <i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 10	ISO 21528-2:2017
Bacillus Cereus / <i>Bacillus Cereus</i>	ufc/g	<100	UNI EN ISO 7932:2020
Conta Stafilococchi coagulase - positive a (37°C) / <i>Coagulase Staphylococci counts - positive a (37°C)</i>	ufc/g	<100	UNI EN ISO 6888-2:2004
Muffe / <i>Mold</i>	ufc/g	< 10 ⁴	ISO 21527-2:2008
Ricerca Salmonella Spp / <i>Research Salmonella Spp</i>	Ass.Pres./25 g	Non rilevabile 25g	UNI EN ISO 6579-1:2020
Ricerca Listeria Monocytogenes / <i>Research Listeria Monocytogenes</i>	Ass.Pres./25 g	Non rilevabile 25g	UNI EN ISO 11290-1:2017
pH	5,2<ph<6,5		Metodo interno (*) / Internal method (*)
Attività dell'acqua a 20 °C (*) Aw / <i>Water activity</i>	0,85<aw<0,96		Metodo interno (*) / Internal method (*)

Redatta da: RAQ

	SCHEDE TECNICHE / TECHNICAL SHEET:		Tab08 Rev 08 del 27/02/2025	
	Margherita_28-29cm		Agg:	26/08/2025
	CONVENZIONALE / (conventionnel)		C09301180	pag 3

INFORMAZIONE SU ALLERGENI IN ACCORDO CON CLASSIFICAZIONE EFSA	PRESENZA NEL PRODOTTO	NON PRESENZA NEL PRODOTTO	PRESENZA IN AZIENDA	CONTAMINAZIONE CROCIATA
<i>Allergen information according to EFSA classification</i>	<i>Presence in the product</i>	<i>Not presence in product</i>	<i>Presence in the company</i>	<i>Cross Contamination</i>
CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI <i>Cereals cont. gluten and products thereof</i>	Si / Yes	No	Si / Yes	No
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI <i>Crustaceans and products thereof</i>	No	Si / Yes	No	No
UOVA E PRODOTTI DERIVATI <i>Eggs and products thereof</i>	No	Si / Yes	No	No
PESCE E PRODOTTI DERIVATI <i>Fish and products thereof.</i>	No	Si / Yes	No	No
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI <i>Peanuts and products thereof</i>	No	Si / Yes	No	No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA <i>Soya beans and products thereof</i>	No	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incluso lattosio). <i>Milk and products thereof (Lactose included)</i>	Si / Yes	No	Si / Yes	No
FRUTTA A GUSCIO: 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 prodotti derivati <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	No	Si / Yes	No	No
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO <i>Celery and products thereof</i>	No	Si / Yes	No	No
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE <i>Mustard and products thereof</i>	No	Si / Yes	Si / Yes	Possibile cross contamination dall'ingrediente farina / <i>Possible cross contamination from the flour ingredient</i>
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO <i>Sesame seeds and products thereof</i>	No	Si / Yes	Si / Yes	Si / Yes
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITO (SUPERIORE A 10MG/KG). <i>Sulphur dioxide and sulphite (above 10 Mg/Kg.)</i>	No	Si / Yes	No	No
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI <i>Lupin and products thereof</i>	No	Si / Yes	No	No
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI <i>Molluscs and products thereof.</i>	No	Si / Yes	No	No

Redatta da: RAQ

	SCHEDE TECNICHE / TECHNICAL SHEET:	Tab08 Rev 08 del 27/02/2025	
	Margherita_28-29cm	Agg:	26/08/2025
	CONVENZIONALE / (conventionnel)	C09301180	pag 4

H.A.C.C.P DICHIARAZIONE / Declaration

L'AZIENDA DICHIARA DI ATTUARE LE PROCEDURE PREVISTE NEL PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE, NEL RISPETTO DEL SISTEMA H.A.C.C.P., AI SENSI DELLA VIGENTE NORMATIVA NAZIONALE ED EUROPEA, CONFORMEMENTE A QUANTO RICHIESTO DAL PACCHETTO IGIENE REG CE 852/2004 IN MATERIA D'IGIENE DEGLI ALIMENTI, DI EFFETTUARE LE VERIFICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE SULLE SUPERFICI E SUI PRODOTTI IN LABORATORIO E DI ATTUARE IL REGOLAMENTO CE 355/2002 RELATIVO AI SISTEMI DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE.

The company declares that it implements the procedures envisaged in the company's self-control plan, in compliance with the h.a.c.c.p. System, pursuant to current national and european legislation, in accordance with the requirements of the hygiene package reg ce 852/2004 on food hygiene, that it carries out microbiological and chemical tests on surfaces and products in the laboratory, and that it implements regulation CE 355/2002 on food safety management systems.

DICHIARAZIONE IN ETICHETTA / Labels Declaration

L'AZIENDA DICHIARA LA CONFORMITÀ AL REG CE 1169/2011 RELATIVO ALLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI.

The company declares compliance with Reg CE 1169/2011 relating to information on food for consumers.

TRACCIABILITA' / Traceability

L'AZIENDA DICHIARA DI APPLICARE UN SISTEMA DI TRACCIABILITA' CONFORMEMENTE A QUANTO RICHIESTO DAL **REG CE 178/2002** IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE.

The company declares to apply a traceability system in accordance with the requirements of Reg CE 178/2002 on food safety.

DICHIARAZIONE DI OGM E ALLERGENI / *OMG and allergens declaration*

PRESENZA OGM: L'AZIENDA DICHIARA, NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE, DI NON USARE MATERIE PRIME, COADIUVANTI TECNOLOGICI ED ADDITIVI CHE PREVEDONO LA PRESENZA DI OGM, IN QUANTO NON PREVISTE NELLE TECNICHE COMUNI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI. REG. CE N. 1829/2003; REG. CE N. 1830/2003.

GMO presence: The Company declares, in compliance with the procedures, that it does not use raw materials, technological adjuvants and additives that require the presence of GMOs, as they are not provided for in common product processing techniques. EC Reg. N. 1829/2003; EC Reg. N. 1830/2003.

PRESENZA ALLERGENI / *Presence of Allergens*

L'AZIENDA DICHIARA LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI INGREDIENTI DEI PROPRI PRODOTTI IN CONFORMITÀ AL D. LGS. N. 114/2006 E SUCC. MOD. (LEGGE N. 88/2009); REG. 1169/2011 UE.

The Company declares the presence of allergens in the ingredients of its products in accordance with Legislative Decree no. 114/2006 and succ. mod. (Law no. 88/2009); Reg. 1169/2011 EU.

RIFERIMENTI / Reference

Ufficio qualità e sicurezza alimentare:	Tel: 0733 1898182
Dott.ssa Stoppoloni Lucia	Email: qualita@la-pizzeria.eu
Dott. Pesaresi Gian Marco	Email: ufficioqualita@la-pizzeria.eu
Nancy Trunfio	Email: acquisti@la-pizzeria.eu
Ufficio commerciale:	
Claudia Wildinger	Email: info@la-pizzeria.eu