

SCHEMA TECNICA BASE PIZZA BIANCA SURGELATA Ø32		Rev. 02_14
Codice Interno Articolo	BSG321	
Codice EAN Imballo - 35 pezzi	8033355521373	
Denominazione Articolo	Prodotto da forno della panificazione Base per pizza bianca surgelata	
Descrizione Articolo	Base pizza bianca precotta e surgelata schiacciata a disco Ø32	
	Prodotto artigianale italiano cotto su pietra refrattaria	
Paese di origine	Italia	
Ingredienti	Farina di GRANO tenero tipo "0"	
	Acqua	
	Grassi vegetali e naturali (natura del vegetale: palma)	
	Strutto	
	Sale per alimenti	
	Lievito di birra	
	Germe di GRANO	
	Cereali maltati tostati	
Informativa allergeni	Contiene glutine Prodotto in stabilimento dove si utilizza lattosio	
Caratteristiche Organolettiche	Aspetto	Di forma circolare, irregolare tipico del prodotto artigianale
	Colore	Tipico del prodotto precotto, giallo avorio
		Dopo cottura base pizza dorata nel bordo
	Odore/Sapore	Caratteristico del prodotto base pizza, tenue da freddo
		Dopo cottura in evidenza odore e sapore del pane pizza
	Consistenza	Dopo cottura croccante e friabile
Caratteristiche merceologiche	Prodotto da forno della panetteria - base per pizza precotta Preparato con sfarinato di grano tenero tipo "0", acqua, grasso vegetale e naturale (palma), strutto, sale, lievito, germe di grano, cereali maltati tostati	
Caratteristiche chimico/fisiche/microbiologiche	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione con cadenza semestrale – Campioni prelevati secondo siocamp 025 Rev 1 2003 Ed.1 e siocamp 026 Rev 1 2003 Ed. 1 Laboratorio di analisi iscritto nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito di procedure di autocontrollo per le industrie alimentari	
Confezionamento	Sacco morbido creato da film termoretraibile a base poliolefinica idoneo al contatto con alimenti	
Peso netto indicativo base singola	225/230g Note: il peso si intende indicativo in quanto nasce da un taglio di impasto di 245g, soggetto a calo di peso in fase di lievitazione e precottura	

RINED SRL UNIPERSONALE Cap. Soc. € 50.000,00 i.v.

Autorizzazione Sanitaria n. 4610/2003 - Via Luigi Einaudi 15 31030 Dosson di Casier (TV)
Tel. +39 0422 331824 Fax 0422 631061 Info mail rined@rined.com web site www.rined.com



Contenuto Confezione (sacchetto)		Nr. 05 basi pizza
Imballo		scatola cartone bianco Rined srl
Contenuto Imballo (scatola)		Nr 6 confezioni da nr. 5 basi cad. – Tot 30 basi pizza
Misure Imballo		mm 330x330x360h
Peso Lordo (imballo/scatola)		7,5 Kg c.a.
Colli per Pallet		30
Colli per strato (Block & Tier)		6x 5+
N. Pezzi per Pallet		900
Modalità Conservazione		In cella surgelato - Temperatura -18°C
Modalità Trasporto		Vettore surgelato temperatura controllata -18°C
Shelf Life		12 mesi
Prodotto e Confezionato da		Rined s.r.l.
Stabilimento di Produzione		Via Luigi Einaudi 15 - 31030 Dosson di Casier (TV)
Autorizzazione Sanitaria		TV4610/2003
Altre informazioni aggiuntive	Etichettatura	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011
	Confezionamento	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme alle precisazioni previste dal D. Lgs 110 del 27/01/1992
	Ingredienti	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011
	Imballaggio	Conforme al Reg. CE n° 852/2004
	Informativa Allergeni	Conforme alla direttiva Europea 2003/89/CE recepita dal D.Lgs. n° 114 del 08/02/2006 Conforme al Regolamento UE 1169/2011
	OGM Free	Gli ingredienti utilizzati non contengono organismi geneticamente modificati
Note particolari		Tutta la linea di produzione prevede che le operazioni di stesura dell'impasto e di eventuale farcitura vengano eseguite manualmente dagli operatori, pertanto variazioni di forma, dimensione e distribuzione degli ingredienti sono dovuti all'artigianalità e manualità delle operazioni, a garanzia di un prodotto fatto a mano

RINED SRL UNIPERSONALE Cap. Soc. € 50.000,00 i.v.

Autorizzazione Sanitaria n. 4610/2003 - Via Luigi Einaudi 15 31030 Dosson di Casier (TV)
Tel. +39 0422 331824 Fax 0422 631061 Info mail rined@rined.com web site www.rined.com



RAPPORTO DI PROVA N° 13LA03490

Data di emissione:	18/05/2013	Pag. 1 di 3
Codice campione:	13LA03490	Ditta: RINED SRL
Data accettazione:	23/04/2013	Via: L. Einaudi, n° 15
Data prelievo:	23/04/2013	Città: 31030 Dosson di Casier (TV)
Luogo e punto di prelievo:	---	
Prelevatore:	ns. tecnico	
Data esecuzione delle prove:	24/04/2013	
Descrizione campione:	Base pizza bianca - lotto 100413 - scad. 30/05/2013	

I risultati contenuti nel presente Rapporto si riferiscono esclusivamente al campione provato. La riproduzione parziale del presente Rapporto deve essere autorizzata per iscritto dal Laboratorio Analisi Chimiche dott. A. Giusto - Servizi Ambiente - Oderzo (TV).

RISULTATI DELLE PROVE

Denominazione prova	Unità di misura	Valore	LOQ	Metodo di prova
Umidità	g/100g	32,1		Rapporti ISTISAN 34 (1996)
Ceneri	g/100g	2,1		Rapporti ISTISAN 34 (1996)
Fibra alimentare	g/100g	3,3		AOAC 985.29 (1986)
Carboidrati	g/100g	49,2		AOAC 971.18 (1997)
Proteine (N x 6,25)	g/100g	9,5		AOAC 992.23 (1992)
Grassi totali (idrolizzati)	g/100g	3,8		AOAC 996.06 (1996)
Grassi saturi	g/100g	1,4		UNI 22010 (1992)
Zuccheri totali	g/100g	3,4		Rapporti ISTISAN 34 (1996)
Sodio (Na)	mg/100g	695,7	0.1	UNI EN 15763 (2010)
Valore Energetico	Kcal/100g	275,6		Dir. 2008/100/CE
Valore Energetico	Kjoule/100g	1164,9		Dir. 2008/100/CE
COMPOSIZIONE ACIDICA DELLA MATERIA GRASSA:				
Acido butirrico (C4:0)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido capronico (C6:0)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido caprilico (C8:0)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido caprinico (C10:0)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido caproleico (C10:1)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido undecanoico (C11:0)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido laurico (12:0)	% p/p	0,10	0.01	UNI 22010 (1992)



RAPPORTO DI PROVA N° 13LA03490

Pag. 2 di 3

RISULTATI DELLE PROVE

Denominazione prova	Unità di misura	Valore	LOQ	Metodo di prova
Acido lauroleico (C12:1)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido miristico (C14:0)	% p/p	1,37	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido miristoleico (C14:1)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido pentadecanoico (C15:0)	% p/p	0,08	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido pentadecenoico (C15:1)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido palmitico (C16:0)	% p/p	26,02	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido palmitoleico (C16:1)	% p/p	2,07	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido eptadecanoico (C17:0)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido eptadecenoico (C17:1)	% p/p	n.r.	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido stearico (C18:0)	% p/p	9,88	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido oleico (C18:1)	% p/p	36,52	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido linoleico (C18:2)	% p/p	19,50	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido linolenico (C18:3)	% p/p	1,11	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido arachico (C20:0)	% p/p	0,60	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido eicosenoico (C20:1)	% p/p	0,08	0.01	UNI 22010 (1992)
Acido beenico (C22:0)	% p/p	0,02	0.01	UNI 22010 (1992)
Acidi grassi trans totali	% p/p	2,65	0.01	UNI 22010 (1992)
Acidi grassi saturi	% p/p	38,07	0.01	UNI 22010 (1992)
Acidi grassi monoinsaturi	% p/p	41,32	0.01	UNI 22010 (1992)
Acidi grassi polinsaturi	% p/p	20,61	0.01	UNI 22010 (1992)



RAPPORTO DI PROVA N° 13LA03490

Pag. 3 di 3

Altre informazioni ritenute utili alla interpretazione dei risultati:

L'incertezza "I" riportata è l'incertezza estesa calcolata utilizzando un fattore di copertura pari a 2 che dà un livello di fiducia approssimativamente del 95%.

Per le ricerche microbiologiche sono indicati il limite inferiore e superiore dell'intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95% K=2, o l'intervallo di confidenza stesso.

I risultati delle prove microbiologiche sono emessi in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218:2007.

Quando i risultati sono espressi con <4 (UFC/ml) o <40 (UFC/g) i microrganismi sono presenti ma in numero inferiore a 4 (UFC/ml) o 40(UFC/g) rispettivamente.

'n.r.': < al Limite di Quantificazione: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata con accettabile precisione (ripetibilità) e accuratezza in condizioni ben specificate.

Si precisa che ogni risultato espresso come 'n.r.' non indica, in ogni caso, l'assenza del parametro ricercato nel campione in esame.

LOD: Limite di Rilevabilità: è la più bassa concentrazione di analita nel campione che può essere rivelata ma non necessariamente quantificata in condizioni ben specificate.

Nel caso di analisi esclusivamente quantitative non viene indicato.

Pareri di conformità: valori conformi e non conformi a leggi, decreti, normative nazionali e comunitarie, specifiche fornite dal cliente sono valutati caso per caso anche tenuto conto dell'incertezza di misura delle singole prove e dell'errore relativo all'arrotondamento dei valori, e indicati quando sono ritenuti non conformi.

Rec%: Recupero% indica il recupero che è stato applicato al risultato ove positivo.

Direttore laboratorio Dr. Adriano Giusto
Chimico Ordine dei chimici - Provincia di Treviso Iscrizione n° 93
Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente