

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

1. DATI RELATIVI AL PRODUTTORE - <i>MANUFACTURER INFORMATION</i>	
Marchio di Vendita <i>Manufacturer brand Information</i>	GRANPIZZELLA
Produttore <i>Produced by</i>	RINED SRL A SOCIO UNICO
Stabilimento di produzione <i>Production plant</i>	VIA LUIGI EINAUDI 13,15 31030 CASIER (TV) ITALIA
Partita I.V.A. <i>VAT</i>	IT03462390265
Autorizzazione sanitaria n. <i>Health Authorization n.</i>	TV 4610/2003
Impresa alimentare registrata al n° <i>Food company registration n°</i>	050ND01274
Telefono <i>Phone</i>	+39 0422 331824
E-mail	rined@rined.com

2. DESCRIZIONE ARTICOLO - <i>ITEM DESCRIPTION</i>		
Codice articolo <i>Item code</i>	GP002	
Nome prodotto <i>Product name</i>	GranPizzella Margherita 405g 21x36 cm <i>GranPizzella Margherita 405g 21x36 cm</i>	
Denominazione di vendita <i>Sales denomination</i>	Pizza con pomodoro e mozzarella surgelata <i>Frozen Pizza with tomato and mozzarella cheese</i>	
Categoria prodotto <i>Item category</i>	Prodotto da forno surgelato parzialmente cotto <i>Frozen bakery product partially cooked</i>	
Peso netto unità di vendita (cartone) <i>Net weight unit sale (carton box)</i>	4860g	
Peso lordo unità di vendita (cartone) <i>Gross weight unit sale (carton box)</i>	5325g	
Codice EAN imballo <i>EAN Code carton box</i>	8033355521816	
Codice doganale <i>Intrastat Taric Custom Code</i>	19059080	
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Pizza surgelata di forma ovale 405g 21x36cm irregolare tipico di prodotto fatto a mano, farcito con polpa fine di pomodoro e mozzarella fiordilatte.	

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

3. INGREDIENTI - *INGREDIENTS*

<p>✓ Ingredienti: farina di GRANO tenero, acqua, mozzarella 25% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), polpa fine di pomodoro 17%, olio vegetale (olio di semi di girasole, olio di semi di cartamo), sale, lievito secco, farina di GRANO tenero maltato, germe di GRANO tenero, sale, olio extravergine di oliva.</p> <p>✓ Può contenere tracce di soia e senape.</p>	<p>✓ Ingredients: soft WHEAT flour, water, mozzarella 25% (MILK, salt, rennet, milk enzymes), fine tomato pulp 17%, vegetable oil (sunflower seed oil, safflower seed oil), salt, dry yeast, malted soft WHEAT flour, soft WHEAT germ, salt, extra virgin olive oil.</p> <p>✓ May contain traces of soy and mustard.</p>
---	--

4. CONSERVAZIONE E SHELF LIFE - *STORAGE AND SHELF LIFE*


<p>Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi da data produzione (valore espresso in MM/YYYY)</p>	<p>Best Before. <i>24 months from production date (data expressed as MM/YYYY)</i></p>
<p>Temperatura di conservazione Conservare a temperature di -18°C In caso di scongelamento non risurgelare e cuocere entro due</p>	<p>Storage temperature <i>Keep at temperature of -18°C If thawed, do not refreeze and cook within two hours.</i></p>

5. MODALITA' DI UTILIZZO - *COOKING INSTRUCTION*

<p>Modalità di preparazione/cottura consigliato</p> <p>Infornare il prodotto da surgelato alla temperatura di circa 320°C per circa 5 minuti.</p>	<p>Recommended preparation/baking procedure</p> <p>Bake the product when frozen at a temperature of about 320°C for approximately 5 minutes.</p>
--	---

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO


Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dossan di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
 Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

6. ALLERGENI - ALLERGENS			
Lista Allergeni Allergen list	Presente nel prodotto <i>Presence in the product</i>	Presente nel sito di produzione <i>Presence in the production site</i>	Possibilità di contaminazioni crociata o possibili tracce per contaminazione esterna da filiera a monte di materie prime fornitori <i>Possibility of cross-contamination or potential traces of external contamination from upstream supply chain of raw material suppliers</i>
Cereali contenenti e prodotti a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati). <i>Cereals containing gluten (namely: wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains) and products thereof</i>	X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof</i>			
Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof</i>			
Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and products thereof</i>			
Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof</i>			
Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). <i>Milk and products thereof (lactose included)</i>	X	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati. <i>Nuts, namely: almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>			
Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof</i>			
Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof</i>			X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesamo seeds and products thereof</i>			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO ₂ . <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2.</i>			
Lupini e prodotti derivati. <i>Lupin and products thereof</i>			
Molluschi e prodotti derivati. <i>Molluscs and products thereof</i>			

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
 Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com


	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

7. PARAMETRI ORGANOLETTICI – ORGANOLEPTIC PARAMETERS		
Parametri - Parameters	Descrizione	Description
Aspetto <i>Aspect</i>	Caratteristico del prodotto: base di pasta di forma ovale irregolare tipico del prodotto artigianale, su cui è disposta la farcitura.	<i>Typical of hand-made products: oval shaped irregular pizza base, garnished on top.</i>
Colore <i>Color</i>	La base si presenta di colore giallo chiaro omogeneo, il pomodoro rosso intenso. il formaggio bianco avorio uniforme. Dopo rinvenimento a caldo base pizza dorata nel bordo.	<i>The base shows its typical ivory color with a red layer of tomato, on top white mozzarella cheese. After baking pizza base with gilded border.</i>
Odore/Sapore – <i>Smell/Taste</i>	Caratteristico del prodotto pizza, gradevole e tenue da freddo. Dopo rinvenimento a caldo gradevole odore e sapore di impasto pizza, pomodoro e mozzarella.	<i>Typical of pizza: pleasant and soft when cold before cooking. After baking pleasant smell and taste of pizza bread, tomato and mozzarella.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Il prodotto surgelato presenta durezza e rigidità caratteristiche. Morbido ma sodo e compatto dopo lo scongelamento.	<i>The frozen product shows typical hardness and rigidity. Soft but hard and compact when defrosted.</i>

8. PARAMETRI MICROBIOLOGICI – MICROBIOLOGICAL VALUES		
PARAMETRI Parameters	VALORE ACCETTATO Accepted value	
Bacillus cereus presunto <i>Bacillus cereus alleged</i>	UFC/g	$10^2 \leq x < 10^4$
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	UFC/g	$3 \times 10^2 \leq x \leq 10^3$
E.coli β -glucuronidasi positivi <i>E.coli β-glucuronidase positive</i>	UFC/g	$10 \leq x < 10^2$
Microrganismi mesofili aerobi <i>Aerobic mesophilic microorganisms</i>	UFC/g	$5 \times 10^5 \leq x \leq 5 \times 10^6$
Stafilococchi coagulasi positive <i>Coagulase positive staphylococci</i>	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Conta Lieviti <i>Yeasts count</i>	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Conta Muffe <i>Molds count</i>	UFC/g	$10^3 \leq x \leq 10^4$
Ricerca Salmonella spp. <i>Salmonella spp. search</i>	P/A in 25 g	ASSENTE ABSENT
Ricerca Listeria monocytogenes a 37°C <i>Listeria monocytogenes at 37°C search</i>	P/A in 25 g	ASSENTE ABSENT

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dossan di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

9. TABELLA NUTRIZIONALE – *NUTRITIONAL INFORMATION*


Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Measure unit</i>	Valore medio per 100g <i>Average value per 100g</i>
Energia – <i>Energy</i>	kJ	844
	kcal	200
Grassi – <i>Fats</i>	g	3,9
di cui grassi saturi – <i>saturated fats</i>	g	2,5
Carboidrati – <i>Carbohydrates</i>	g	33
di cui Zuccheri – <i>Sugars</i>	g	2,5
Fibre - <i>fibers</i>	g	2,2
Proteine – <i>Proteins</i>	g	7,6
Sale – <i>Salt</i>	g	1,2

10. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI - *GMOs*

<p>In riferimento alle direttive UE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i. relative agli alimenti e ai mangimi OGM e alla rintracciabilità, si conferma che il prodotto specificato non deve essere dichiarato come OGM in quanto non contiene OGM o suoi derivati, né è prodotto con OGM o suoi derivati; non vi è possibile contaminazione crociata con materiale OGM.</p> <p>In riferimento alle direttive UE 1999/2 e 1999/3 e s.m.i. si conferma che il prodotto o i suoi ingredienti non sono trattati con radiazioni ionizzanti</p>	<p><i>With reference to GMOs guidelines defined by regulations EU 1829/2003 and EU 1830/2003, concerning the traceability modified organism and the traceability of food and feed products GMO-derived, it is hereby confirmed that the specific product is not declared GMOs or GMO-derivative products; cross-contamination with GMO-materials is not feasible</i></p> <p><i>With reference to EU directives 1999/2 and 1999/3 and as amended it is confirmed that the product or its ingredients are not treated with ionizing radiation</i></p>
--	---

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO


Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

11. IMBALLAGGIO – Packaging		
11.1 Imballo primario - Primary package		
Nome articolo / <i>Item name</i> Codice articolo / <i>Item code</i>	GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g GP002	
Tipo di imballaggio <i>Type of packaging</i>	Film plastico a base polietilene e polipropilene certificato per il contatto alimentare <i>Polyethylene and polypropylene-based plastic film certified for food contact</i>	
Dimensioni e peso imballo primario <i>Primary package dimension and weight</i>	Altezza - <i>Height</i>	mm 70
	Larghezza - <i>Width</i>	mm 240
	Lunghezza - <i>Length</i>	mm 380
	Calibro - <i>Caliber</i>	mm 0,5
	Peso Tara - <i>Tare weight</i>	g 5
Dimensioni e peso etichetta <i>Label dimension and weight</i>	Tipo di materiale - <i>Type of material</i>	Carta – paper
	Altezza/Spessore - <i>Height/Thickness</i>	mm 2
	Larghezza - <i>Width</i>	mm 101
	Lunghezza - <i>Length</i>	mm 163
	Peso Tara - <i>Tare weight</i>	g 10
N. di unità per confezione - <i>N. of unit per pack</i>	4	
Peso netto per confezione – <i>Net weight per pack</i>	1620 g	
Peso lordo per confezione – <i>Gross weight per pack</i>	1635 g	
11.2 Imballo secondario - Secondary package		
Unità di vendita scatola cartone – Sales Unit Carton box		
Tipo di imballaggio - <i>Type of packaging</i>	Scatola cartone KPMFMK – carton box KBPMFMK	
Dimensioni imballo secondario <i>Secondary package dimension</i>	Altezza - <i>Height</i>	mm 255
	Larghezza - <i>Width</i>	mm 230
	Lunghezza - <i>Length</i>	mm 380
	Calibro - <i>Caliber</i>	mm 4
	Tara - <i>Tare</i>	g 420
N. di confezioni per scatola - <i>N. of pack per box</i>	3	
N. di unità per scatola – <i>N. of unit per box</i>	12	
Peso netto per scatola - <i>Net weight per box</i>	4860 g	
Peso lordo per scatola - <i>Gross weight per box</i>	5325 g	

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dosson di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com


	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

11.3 Imballo terziario - Tertiary package		Pallettizzazione - Palletizing	
Tipo di imballaggio <i>Type of packaging</i>		Paletta in legno EPAL (se richiesto, EU/HT ISPM-15) Film estensibile teso 9mr <i>Wooden pallet EPAL (if required EU/HT ISPM-15)</i> <i>Stretch film 9 mr</i>	
Dimensioni imballo terziario <i>Tertiary package dimension</i>		Altezza - <i>Height (wooden pallet)</i>	mm 150
		Larghezza - <i>Width (wooden pallet)</i>	mm 1200
		Lunghezza - <i>Length (wooden pallet)</i>	mm 800
		Tara - <i>Tares (wooden pallet)</i>	kg 25
		Tara - <i>Tares (plastic film)</i>	g 105
N. di cartoni per strato - <i>N. of boxes per layer</i>		10	
N. di strati per pallet - <i>N. of layers per pallet</i>		7	
N. di cartoni per pallet - <i>Total boxes per pallet</i>		70	
N. di unità per pallet - <i>N. of unit per pallet</i>		840	
Dimensione pallet - <i>Pallet Dimension</i>		mm 800x1200x1935h	
Peso netto per pallet - <i>Net weight per pallet</i>		340,20 kg	
Peso lordo per pallet - <i>Gross weight per pallet</i>		397,86 kg	

12. Conformità di legge - Compliance/Conformity		
3. Ingredienti <i>Ingredients</i>	Conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011	<i>In compliance with Legislative Decree n° 109 del 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with UE Regulation 1169/2011</i>
6. Allergeni <i>Allergens</i>	Conforme alla direttiva Europea 2003/89/CE recepita dal D.Lgs. n° 114 del 08/02/2006 Conforme al Regolamento CE 1169/2011 e succ.agg	<i>In compliance with Legislative Decree n° 109 of 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with EC 1169/2011 e s.m.i.</i>
11. Imballaggio ed etichettatura <i>Packaging and labelling</i>	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 Conforme al DM 1973 CEE e succ. agg Etichettatura conforme al D.Lgs. Governo n° 109 del 27/01/1992 e succ. agg. Conforme al Regolamento UE 1169/2011	<i>In compliance with Legislative Decree n° 109 del 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with specification by Legislative Decree 110 del 27/01/1992</i> <i>In compliance with DM 1973 CEE and subsequent updates</i> <i>In compliance with Legislative Decree n° 109 of 27/01/1992 and subsequent updates</i> <i>In compliance with UE Regulation 1169/2011</i>

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dossone di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 1 validità dal 30.01.2024
	GP002 GRANPIZZELLA MARGHERITA 405g	

13. Note aggiuntive – *Additional info*

Canale di vendita: B2B. E' preclusa la vendita al canale B2C (NO retail/GDO).

Il peso si intende indicativo in quanto nasce da un taglio di impasto soggetto a calo di peso variabile in fase di lievitazione e precottura su cui sono aggiunte le farciture, in parte manualmente.

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.

Sales channel: B2B. It is forbidden to sell to the B2C channel (NO retail / NO GDO)

The weight is indicative as it comes from a cut of dough subjected to a variable loss in weight during the leavening and pre-cooking process, on which the topping is added, partly manually

The entire production line requires that the operation of dough handling and topping are performed manually by operators, therefore changes in shape, size and distribution of the ingredients are due to the craftsmanship and to the manual process, to guarantee a handmade product.

Casier, 30.01.2024
 RINED SRL
 Andrea Russo

RINED S.r.l. A SOCIO UNICO

Via Luigi Einaudi 13-15 – 31030 Dossan di Casier (TV) C.F. e P. I.V.A. IT03462390265 rined@pec.it
 Tel +39 0 422 331824 Fax +39 0 422 631061 rined@rined.com www.rined.com