



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
validità dal
03.01.2022

1. DATI RELATIVI AL PRODUTTORE - MANUFACTURER INFORMATION

Marchio di Vendita <i>Manufacturer brand Information</i>	Rined
Produttore <i>Produced by</i>	RINED SRL A SOCIO UNICO
Stabilimento di produzione <i>Production plant</i>	Via Luigi Einaudi N. 13-15 31030 Casier (Treviso) 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 - ITEM DESCRIPTION

Codice articolo <i>Item code</i>	BSP291	
Nome prodotto <i>Product name</i>	Base pizza surgelata pomodoro 290g Tomato frozen pizza base 290g	
Denominazione di vendita <i>Sales denomination</i>	Base per pizza surgelata con pomodoro Frozen pizza base with tomato	
Categoria prodotto <i>Item category</i>	Prodotto da forno surgelato parzialmente cotto Frozen bakery product partially cooked	
Peso netto unità di vendita (cartone) <i>Net weight unit sale (carton box)</i>	6960g	
Peso lordo unità di vendita (cartone) <i>Gross weight unit sale (carton box)</i>	7729g	
Codice EAN imballo <i>EAN Code carton box</i>	8033355521380	
Codice doganale <i>Intrastat Taric Custom Code</i>	19059080	
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Base pizza surgelata e precotta con stesura di polpa di pomodoro di forma circolare 290g Ø28/29cm.	
		Frozen pre-cooked pizza base with a layer of tomato pulp 290g Ø28/29 cm..

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

BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
validità dal
03.01.2022

3. INGREDIENTI - INGREDIENTS

<p>✓ Ingredienti impasto (70%): Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale fino per alimenti, lievito disidratato per panificazione, cereali maltati tostati, germe di GRANO.</p> <p>✓ Ingredienti farcitura (30%): Polpa fine di pomodoro, sale, olio di oliva.</p>	<p>✓ Dough ingredients (70%): WHEAT flour type "0", water, sunflower oil, alimentary salt, dry yeast, malted toasted cereals, WHEAT germ.</p> <p>✓ Topping ingredients (30%): Tomato pulp, salt. Olive oil.</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. 24 months from production date (data expressed as MM/YYYY)</p>
<p>Temperatura di conservazione Conservare a temperature di -18°C Una volta scongelato il prodotto non deve essere risurgelato</p>	<p>Storage temperature Keep at temperature of -18°C Do not re-freeze the product after thawing</p>

5. MODALITA' DI UTILIZZO - COOKING INSTRUCTION

Modalità di preparazione/cottura consigliato	Advised preparation/baking
<p>Il prodotto può essere preparato direttamente da surgelato o dopo un rapido scongelamento. Guarnire la base di pizza al pomodoro con mozzarella e ingredienti da topping. Cuocere in forno professionale ad una temperatura di 300°C / 320°C per 3/5 minuti, ruotando il prodotto con una pala pizza durante la cottura.</p>	<p><i>The product can be prepared directly from frozen or after a quick defrosting. Garnish the tomato pizza base with mozzarella cheese and topping ingredients. Bake in a professional oven at a temperature of 300°C / 320°C for 3/5 minutes, turning the product with a pizza paddle during the baking</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

BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
validità dal
03.01.2022

6. ALLERGENI - ALLERGENS

Lista Allergeni <i>Allergen list</i>	Presente nel prodotto <i>Presence in the product</i>	Presente nel sito di produzione <i>Presence at the production site</i>	Possibilità di contaminazioni crociate <i>Cross- contamination</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>	SI YES	SI YES	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). <i>Milk and products thereof (lactose included)</i>	NO	SI YES	SI YES
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch], 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 (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoinensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof</i>	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesamo seeds and products thereof</i>	NO	NO	NO
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>	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati. <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO

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
BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
 validità dal
 03.01.2022

7. PARAMETRI ORGANOLETTICI – ORGANOLEPTIC PARAMETERS

Parametri - Parameters	Descrizione	Description
Aspetto Aspect	Caratteristico del prodotto: base di pasta pizza di forma circolare irregolare tipico del prodotto artigianale, su cui è disposta la farcitura di pomodoro.	<i>Typical of hand-made products: round shaped irregular pizza base, garnished on top with a layer of tomato.</i>
Colore Color	La base si presenta di colore giallo chiaro omogeneo, il pomodoro rosso. Dopo rinvenimento a caldo base pizza dorata nel bordo.	<i>The base shows its typical ivory color with a red layer of tomato. After baking pizza base with gilded border.</i>
Odore/Sapore – Smell/Taste	Caratteristico del prodotto base pizza al pomodoro, gradevole e tenue da freddo. Dopo rinvenimento a caldo gradevole odore e sapore di impasto pizza e pomodoro.	<i>Typical of tomato pizza base: pleasant and soft when cold before cooking. After baking pleasant smell and taste of pizza bread and tomato.</i>
Consistenza Texture	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
Ricerca Listeria monocytogenes a 37°C <i>Listeria monocytogenes at 37°C search</i>	P/A in 25 g ASSENTE

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

BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
validità dal
03.01.2022

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	869
	kcal	205
Grassi – <i>Fats</i>	g	2,1
di cui grassi saturi – <i>saturated fats</i>	g	0,3
Carboidrati – <i>Carbohydrates</i>	g	37,8
di cui Zuccheri – <i>Sugars</i>	g	3,1
Fibre - <i>fibers</i>	g	2,6
Proteine – <i>Proteins</i>	g	7,5
Sale – <i>Salt</i>	g	1,86

10. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI - GMOs

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.

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

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

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

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
BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
validità dal
03.01.2022

11. IMBALLAGGIO – *Packaging*

11.1 Imballo primario - *Primary package*

Nome articolo / Codice articolo <i>Item name / Item code</i>	BASE PIZZA AL POMODORO 290g / BSP291 TOMATO PIZZA BASE 290g / BSP291	
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 80
	Larghezza - <i>Width</i>	mm 320
	Lunghezza - <i>Length</i>	mm 320
	Calibro - <i>Caliber</i>	mm 0,5
	Peso Tara - <i>Tare weight</i>	g 8
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 105
	Lunghezza - <i>Length</i>	mm 85
	Peso Tara - <i>Tare weight</i>	g 1
N. di unità per confezione - <i>N. of unit per pack</i>	4	
Peso netto per confezione – <i>Net weight per pack</i>	1160 g	
Peso lordo per confezione – <i>Gross weight per pack</i>	1169 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 365
	Larghezza - <i>Width</i>	mm 365
	Lunghezza - <i>Length</i>	mm 365
	Calibro - <i>Caliber</i>	mm 4
	Tara - <i>Tare</i>	g 715
N. di confezioni per scatola - <i>N. of pack per box</i>	6	
N. di unità per scatola – <i>N. of unit per box</i>	24	
Peso netto per scatola - <i>Net weight per box</i>	6960 g	
Peso lordo per scatola - <i>Gross weight per box</i>	7729 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
BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
 validità dal
 03.01.2022

11.3 Imballo terziario - *Tertiary package*

Palletizzazione - *Palletizing*

Tipo di imballaggio <i>Type of packaging</i>	Paletta in legno EPAL (se richiesto, EU/HT ISPM-15) Film estensibile tesò 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>	6	
N. di strati per pallet – <i>N. of layers per pallet</i>	5	
N. di cartoni per pallet - <i>Total boxes per pallet</i>	30	
N. di unità per pallet – <i>N. of unit per pallet</i>	720	
Dimensione pallet – <i>Pallet Dimension</i>	mm 800x1200x1950h	
Peso netto per pallet – <i>Net weight per pallet</i>	208,80 kg	
Peso lordo per pallet – <i>Gross weight per pallet</i>	256,98 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 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

BSP291 BASE PIZZA POMODORO 290g

Rev. 02
validità dal
03.01.2022

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, 03.01.2022
RINED SRL
Andrea Russo

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