



Tel. +39.0421.40500  
 Fax +39.0421.224630  
 Email: [commerciale@prodal.eu](mailto:commerciale@prodal.eu)

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>Nome prodotto:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1	<b>Product name:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1
<b>Codice:</b> CTRMCC001	<b>Code:</b> CTRMCC001

<b>DATA EMISSIONE:</b> 02/09/2021	<b>REVISIONE VERSION</b>	<b>011 2020</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>			

**DATI RELATIVI AL PRODUTTORE / MANUFACTURER INFORMATION**

**Marchio di Vendita / Brand name:** PRODAL®  
**Produttore / Producer:** PRODAL SRL  
**Indirizzo / address:** Via Pontecorvo, 11 S. Donà di Piave (Ve) Italia



**DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALE NAME:** Surgelato / Quick frozen  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME:** Trancio Margherita / Trancio Margherita

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

<b>ITALIANO:</b>	<p>Ingredienti impasto: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto di puro suino, lievito naturale, sale, farina di grano maltato. Distaccante teglie: Olio di semi vari (girasole, soia).          Farcitura: Mozzarella ( Latte pastorizzato, Sale, Colture batteriche, Caglio) (27,8%), Polpa di pomodoro, Sale, Origano. Può contenere tracce di soia.</p> <p><b>Le percentuali sopra riportate sono riferite al peso totale del prodotto dichiarato in scheda tecnica</b></p>
<b>ENGLISH:</b>	<p>Dough ingredients: Wheat flour type "0", water, lard of pure pig, natural yeast, salt, malted wheat flour. Detachable baking trays: Seed oil ( sunflower, soy )          Topping: Mozzarella Cheese (Pasteurized Milk, Salt, bacterial cultures, Rennet) (27,8%), Tomato Pulp, Salt, Oregano. May contain traces of soja.</p> <p><b>The percentages given above are related to the total weight of product declared on data sheet</b></p>

**NOTA/NOTE:**

La linea di produzione prevede che le operazioni di tiratura della pasta e di farcitura siano eseguite manualmente dalle operatrici. Pertanto variazioni di forma e/o dimensioni e/o distribuzione della farcitura sulla pizza nonché alcune bolle caratteristiche del prodotto più o meno scure sono dovute alla cottura ed alla manualità delle operazioni, **all'artigianalità del prodotto** e quindi sono migliorative. Le tonalità di colore del prodotto (impasto e farcitura) possono variare in base alle diverse forniture delle materie prime. **Il peso dichiarato in etichetta rispetta le tolleranze previste dalla normativa (L. n. 690 del 25 ottobre 1978). Il diametro o dimensione del prodotto può variare di +/- 1 cm.** Prodal non si può tenere responsabile in relazione ai prodotti che, una volta caricati in accordo agli INCOTERMS utilizzati, non rispettano la catena del freddo e/o sono soggetti a successivi processi di lavorazione (es. farciture , riconfezionamento etc)

The production line sees that the stretching of the dough and its toppings are manually performed by the operators. The variations of the shape and/or its size, and/or the distribution of the toppings on the pizza as well as the characteristic bubbles more or less dark are due to cooking and manual operations, **to the product's craftsmanship** and therefore are improvements. The color shades of the product (dough and topping) may vary depending on the different supplies of raw materials. **The weight declared on the label respects the tolerances required by law (Law 690 of 10.25.1978). The diameter or dimension of the product may vary +/- 1 cm.** Prodal cannot be held responsible in relation to products that, once loaded according to the INCOTERMS used, do not respect the cold chain and/or are subjected to further processing (ex.: topping, repackaging etc.)

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS**

Parametro analisi-parameter	Limite di riferimento/std value	Metodo d'analisi
Enterobatteri a 37°C	< 100 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25 g	AFNOR BRD 07/10-04/05 ; ISO 11290-1 2005
E. coli a 44°C	< 10 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g	ISO 6888-2:1999/Amd 1 2003
Muffe/Mold	< 10 <sup>3</sup> ufc/g	metodo interno
Bacillus Cereus presunto	< 100 ufc/g	ISO 7932:2004
Batteri anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003



Tel. +39.0421.40500  
 Fax +39.0421.224630  
 Email: [commerciale@prodal.eu](mailto:commerciale@prodal.eu)

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>Nome prodotto:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1	<b>Product name:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1
<b>Codice:</b> CTRMCC001	<b>Code:</b> CTRMCC001

<b>DATA EMISSIONE:</b> 02/09/2021	<b>REVISIONE</b>	<b>011</b>	<b>Regolamento UE</b>
<b>ISSUE DATE:</b>	<b>VERSION</b>	<b>2020</b>	<b>nr. 1169/2011</b>

**REQUISITI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (\*valori calcolati/calculated values)**

Valori medi*	Per porzione / Per serving 450 g	per 100 g
Valore energetico	1044 kcal	232 kcal
Energy Values	4369 KJ	971 KJ
Proteine / Proteins	46,4 g	10,3 g
Carboidrati / Carbohydrates	131,0 g	29,1 g
Zuccheri / Sugar	4,5 g	1,0 g
Grassi / Fat	36,9 g	8,2 g
di cui saturi / of which saturated	18,9 g	4,2 g
Fibre / Fiber	8,6 g	1,9 g
Sale / Salt	4,5 g	1,6 g

**Peso dichiarato / Declared weight:** 450 g (450 g x 1 pz) **Dimensione mm / Dimension mm:** 270x270  
**Peso netto totale / Total net weight:** 3150 g

<b>Codice GTIN13 /GTIN13 code:</b>	8019013006109
<b>Codice GTIN14 /GTIN14 code:</b>	08019013006109
<b>Codice Cartone GS1-128 / GS1-128 Box code:</b>	(01)08019013006109(15)YYMMDD(10)DDDYxxxx
<b>Codice Pallet GS1-128 / GS1-128 Pallet code:</b>	(02)08019013006109(15)YYMMDD(10)DDDYxxxx(37)xxx

- AI (01) Global Trade Item Number
- AI (02) Number of containers contained in another unit (used with AI 37) 14 Digits
- AI (15) Expiration Date
- AI (10) Batch Numbers
- AI (37) Number of Units Contained

**IDENTIFICAZIONE LOTTO / BATCH NUMBER IDENTIFICATION**

**Codice LOTTO /LOT code:** Es. L(Y/Z)(001)(3)(0001)(xxxxx)  
 AI L(Y/Z) Linea di produzione / Production Line  
 AI (001) Data Giuliana / Julian date  
 AI (3) Ultima cifra dell'anno in corso / Last digit of the year  
 AI (0001) Identificazione dell'ordine interno (Opzionale)/ Internal order identification (Optional)  
 AI (xxxxx) Nr. Progressivo

**TMC del prodotto / Best before**

12 mesi / months (Espresso come gg/mm/aa es 01/10/05; Expressed as gg/mm/aa ex 01/10/05)

**Vita residua garantita alla consegna / Guaranteed shelf life from delivery**

11 mesi / months

**Temperatura di conservazione con busta sigillata / Storage temperature with sealed package**

**** / ***	(-18°C / 0°F)	Consumare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione To be consumed best before the date indicated on the box
**	(-12°C / 10°F)	30 Giorni / 30 Days
*	(-6°C / 21°F)	7 Giorni / 7 Days
	(+4°C / 40°F)	3 Giorni in frigorifero / 3 Days in refrigerator

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e mantenuto nel frigorifero (0/+4°C) e consumato nelle successive 48ore  
 Do not re-freeze after thawing and maintain the product in the refrigerator (0/+4°C) and consumed on the next 48 hours



Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>Nome prodotto:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1	<b>Product name:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1
<b>Codice:</b> CTRMCC001	<b>Code:</b> CTRMCC001

<b>DATA EMISSIONE:</b> 02/09/2021	<b>REVISIONE VERSION</b>	<b>011 2020</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>			

**Modalità di utilizzo / Serving instructions**

**PREPARAZIONE:**

Togliere la pizza dalla confezione e lasciar scongelare a temperatura ambiente. Nel frattempo accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 220-250 °C. Raggiunta tale temperatura inserire la pizza direttamente sulla griglia del forno a metà altezza. Scaldare per 3-6 minuti circa e comunque fino a quando la mozzarella inizierà a fondere e dorare. Il tempo di riattivazione può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.

**PREPARATION:**

Remove the pizza from the package and leave it to defrost at room temperature. Heat the oven at 220-250°C, then put the pizza on the center oven rack and heat for 3-6 minutes until the cheese melted and gilded. Heating times may vary depending on the type of oven used.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

**Imballo primario - Primary pack**

		Spessore Thickness (my)	Lunghezza Length (m)	Larghezza Width (m)
Confezione Packaging	FILM – termoretraibile con all'esterno un'etichetta adesiva contenente le prescrizioni nel rispetto della normativa vigente. FILM – Plastic wrap heat shrink with an external adhesive label containing information in accordance with local regulations.	15 my	0,45	1,1
Materiale Material	FILM – Bolphane® BE film termoretraibile poliolefinico (coestruso). FILM – Bolphane® BE polyolefin shrink film (coextruded).			

**Imballo secondario -Secondary pack**

		Materiale Material	Spessore Thickness	Lunghezza Length (m)	Larghezza Width (m)	Altezza Height (m)	Peso Weight (kg)
Packaging	Astuccio in cartone Cardboard Box						
Packaging	Scatola di cartone Carton Box	TBFFFT/3 2222/EB	mm 4	Ext 0,305	Ext 0,305	Ext 0,228	kg 0,444

**Pallet : Dimensioni / Dimensions**

**EPAL 80 X 120**

Pallet ( base):	Peso / Weight - Altezza / Height	kg 13	mm 135
Pezzi / Confezione - Pieces / Package		1	
Confezioni / scatola - Packages / Box		7	
Pezzi / pallet - Pieces / pallet		546	
Confezioni / pallet - Packages / pallet		546	
Cartoni / strato - Boxes / Layer		13	
Strati / pallet - Layers / Pallet		6	
Cartoni / pallet - Boxes / Pallet		78	
<b>Altezza pallet m / Pallet height</b>		<b>m 1,97</b>	

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>		<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	
<b>Nome prodotto:</b>	<b>CTR MARGH SURG -CATEL- CM27X27 7X1</b>	<b>Product name:</b>	<b>CTR MARGH SURG -CATEL- CM27X27 7X1</b>
<b>Codice:</b>	<b>CTRMCC001</b>	<b>Code:</b>	<b>CTRMCC001</b>

<b>DATA EMISSIONE:</b>	<b>02/09/2021</b>	<b>REVISIONE</b>	<b>011</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>		<b>VERSION</b>	<b>2020</b>	

**ALLERGENI / ALLERGENS**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate e potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo. / **In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process.**

<b>ALLERGENI / ALLERGENI (Dir.2000/13/CE allegato III , Dir.2003/89/CE)</b>	<b>Si / Yes <sup>(1)</sup></b>	<b>Non utilizzato / Not Used</b>	<b>Presenza in stabilimento / Used in factory</b>	<b>CC*</b>
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e le loro varietà ibridate e prodotti derivati. Cereals containing gluten: wheat, rye, bowline, oat, emmer (Triticum dicoccum), kamut or their interbred varieties and by-products.	Farina/ Wheat			
Crostacei : e prodotti derivati / Shellfish and by-products.		X		
Uova e prodotti derivati / Eggs and by-products.		X		
Pesce e prodotti derivati / Fish and by-products.			X	
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and by-products.		X		
Soia e prodotti derivati / Soy and by-products.			X	X
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio / Milk and by-products included lactose.	Latte / Milk			
Frutta secca in guscio : mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan , noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati / Nuts : almond, filbert, walnut-tree, cashew , walnut-tree pecan, brasilian walnut- tree , Pistachio, walnut-tree macadamia and by-products.			X	
Sedano e prodotti derivati / Celery and by-products.		X		
Senape, mostarda e prodotti derivati / Mustard, mustard and by-products.		X		
Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and by-products.		X		
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg./lt, espressi come SO2 / Sulphur Dioxide and sulphites at concentrations >10 mg/Kgs or 10 mg/lt , (expressed as SO2).		X		
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupines and by-products.		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and by-products.		X		

**\* Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination**

**(1)** La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta /utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici , solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari ) elencati. / **The formulation of this product also foresees addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials ) listed.**



Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità - Azienda Certificata: ISO22000 / BRC / IFS

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>Nome prodotto:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1	<b>Product name:</b> CTR MARGH SURG -CATTEL- CM27X27 7X1
<b>Codice:</b> CTRMCC001	<b>Code:</b> CTRMCC001

<b>DATA EMISSIONE:</b> 02/09/2021	<b>REVISIONE VERSION</b>	<b>011 2020</b>	<b>Regolamento UE nr. 1169/2011</b>
<b>ISSUE DATE:</b>			

**MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE / GMO RAW MATERIALS**

Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato.  
 The product does not contain raw materials obtained from GMO.

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION**

Regolamento CEE n. 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari	Food hygiene
Regolamento CEE n. 853/2004	Igiene dei prodotti alimentari di origine animale	Food of animal origin hygiene
Regolamento CEE n. 2073/2005	CRITERI MICROBIOLOGICI	microbiological criteria
Regolamento CEE n. 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare	General aspect of food legislation
Regolamento CEE n. 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Packaging materials and objects that go in touch with food products
Regolamento CEE n. 1881/06	Regolamento riguardante i limiti contaminati chimici	Regulation concerning chemical contaminated limits

**REQUISITI QUALITATIVI DI CARATTERE GENERALE/ GENERAL QUALITY ASPECTS**

<b>PRODAL</b> garantisce l'uso di GMP in produzione e il rispetto della Legislazione vigente nazionale e internazionale. <b>PRODAL</b> confirm the use of G.M.P. in the factory and the respect of italian and International food legislation.
<b>PRODAL</b> garantisce la qualità del prodotto fornito secondo il relativo piano di autocontrollo <b>PRODAL</b> confirm product quality through a sample plan
<b>PRODAL</b> garantisce l'applicazione di un piano HACCP certificato <b>PRODAL</b> confirm application of certified HACCP plan