



Tel. +39.0421.40500
 Fax +39.0421.224630
 Email: commerciale@prodal.eu

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

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

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

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

ITALIANO:	<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>Le percentuali sopra riportate sono riferite al peso totale del prodotto dichiarato in scheda tecnica</p>
ENGLISH:	<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>The percentages given above are related to the total weight of product declared on data sheet</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 ³ ufc/g	metodo interno
Bacillus Cereus presunto	< 100 ufc/g	ISO 7932:2004
Batteri anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003

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

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

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

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

Valori medi*	Per porzione / Per serving	450 g	per	100 g
Valore energetico Energy Values		1044 kcal 4369 KJ		232 kcal 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**

Codice GTIN13 /GTIN13 code:	8019013006109
Codice GTIN14 /GTIN14 code:	08019013006109
Codice Cartone GS1-128 / GS1-128 Box code:	(01)08019013006109(15)YYMMDD(10)DDDYxxxx
Codice Pallet GS1-128 / GS1-128 Pallet code:	(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

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

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

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 Lenght (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 Lenght (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	
Altezza pallet m / Pallet height		m 1,97	

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

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

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

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.**

ALLERGENI / ALLERGENI (Dir.2000/13/CE allegato III , Dir.2003/89/CE)	Si / Yes ⁽¹⁾	Non utilizzato / Not Used	Presenza in stabilimento / Used in factory	CC*
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.**



Tel. +39.0421.40500
 Fax +39.0421.224630
 Email: commerciale@prodal.eu

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

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

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

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

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