	Documento: <b>Scheda Tecnica</b> Document: <b>Technical Datasheet</b>	Tipo: <b>STC</b> Rev.0 del 12/05/2025 Type: <b>TDS</b> Rev.0 del 12/05/2025
	<b><u>PIZZETTA SFOGLIA AL POMODORO</u></b>	Pag. 1 di 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

### **Descrizione del prodotto / Product Description**

Prodotto crudo surgelato, pronto forno, di forma circolare, costituito da un impasto di pasta sfoglia e con salsa di pomodoro. Da consumarsi previa cottura. / *Frozen raw product, ready to oven, round shape, made by puff pastry dough and tomato sauce. To be consumed after cooking.*

### **Nome legale/ Legal name**

Prodotto da forno crudo surgelato destinato ad operatori del settore alimentare. / *Frozen raw bakery product for food service.*

### **Ingredienti/ Ingredients**

Ingredienti: farina di **GRANO**; acqua; pomodoro; grasso vegetale (palma, cocco); **BURRO** anidro; sale; origano; basilico; rosmarino; olio extra vergine di oliva; farina di **GRANO** tenero maltata; amido di mais; fibre di GRANO; zucchero; fiocchi di patate disidratate; lievito naturale di farina di **GRANO**, enzimi (**FRUMENTO**), lievito inattivo, correttore di acidità (E330), emulsionanti (E471); aromi naturali. / *Ingredients: WHEAT flour; water; tomato; vegetable fat (palm, coconut); anhydrous BUTTER, salt; oregano; basil; rosemary; extra virgin olive oil; malted WHEAT flour; corn starch, WHEAT fiber; sugar; dehydrated potato flakes; natural yeast of WHEAT flour; enzymes (WHEAT), inactive yeast. acidity regulator (E330); emulsifier (E471); natural flavours.*

Può contenere: **UOVA, PESCE, SOIA, ANIDRIDE SOLFOROSA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHIO), SESAMO.** / *May contain: EGGS, FISH, SOY, SULFUR DIOXIDE, MUSTARD, NUTS (HAZELNUTS, ALMONDS, PISTACHIOS), SESAME.*

### **Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological Characteristics**

Listeria monocytogenes	Assente/25g	Listeria monocytogenes	Absent/25g
Salmonella	Assente/25g	Salmonella	Absent/25g

### **Caratteristiche nutrizionali (valori medi riferiti a 100g di prodotto) /Nutritional characteristics (average content in 100g of product)**


Energia	1371 kJ/330 kcal	Energy	1371 KJ/330 kcal
Grassi	23,5 g	Fats	23,5 g
di cui acidi grassi saturi	13,5 g	Of which saturates	13,5 g
Carboidrati	24 g	Carbohydrates	24 g
di cui zuccheri	1,5 g	Of which sugars	1,5g
Fibre	1,4 g	Fibers	1,4 g
Proteine	4,6 g	Protein	4,6 g
Sale	1,29 g	Salt	1,29 g

### **Caratteristiche fisiche/ Physical Characteristics**

PIZZETTA SFOGLIA AL POMODORO 21,5± 2 g/ *Puff pastry pizza with tomato 21,5g ± 2 g*

Peso netto: 4000g / *Net weight: 4000g*

Codice: 56381; Codice EAN: 05413476316387 / *Product Code: 56381; EAN code: 05413476316387*

	Documento: <b>Scheda Tecnica</b> Document: <b>Technical Datasheet</b>	Tipo: <b>STC</b> Rev.0 del 12/05/2025 Type: <b>TDS</b> Rev.0 del 12/05/2025
	<b><u>PIZZETTA SFOGLIA AL POMODORO</u></b>	Pag. 2 di 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

### **Imballo/ Packaging**

Scatola di cartone ondulato (singola onda) contenente quattro sacchetti in PE-PET per alimenti. / *Corrugated cardboard box (single wave) containing four PE-PET bags for food.*

Dimensioni cartone: 397 mm x 256 mm x 153 mm (Lu x La x H). / *Carton size: 397 mm x 256 mm x 153 mm (Lu x La x H)*

Fila Pallet contenente 9 cartoni. Euro Pallet contenente 99 cartoni. / *Pallet row containing 9 cartons. Euro Pallet containing 99 cartons.*

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1900 mm/ *Pallet dimensions: 800 mm x 1200 mm x 1900 mm*

### **Conservazione/ Storage**

Temperatura uguale o inferiore ai -18 °C./ *Lower temperature to -18 °C.*

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. / *Once thawed, the product must not be re-frozen.*

### **Shelf - life**

12 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a - 18 °C./ *12 months from the date of production, if properly stored at - 18 °C.*

### **Modalità di trasporto/ Transport Mode**

In automezzo alla temperatura di -18 °C./ *In truck at the lower temperature of -18 °C.*

### **Modalità di uso/ How to use**

Disporre il prodotto su teglie e cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 18/20 minuti./ *Place the product on the baking tray and bake in a preheated oven at 200 °C for about 18/20 minutes.*

### **Categorie di utilizzo/ Categories of use**


Il prodotto può essere consumato da: / *The product can be consumed by:*

<b><i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i></b>	<b><i>Si/No</i></b>	<b><i>Soggetti allergici e/o intolleranti</i></b>	<b><i>Si/No</i></b>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	Si
Pesce	No	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	No
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

<b><i>Stili di vita alimentari</i></b>	<b><i>Si/No</i></b>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

<b><i>With allergies and / or intolerant</i></b>	<b><i>Yes /No</i></b>	<b><i>With allergies and / or intolerant</i></b>	<b><i>Yes /No</i></b>
Gluten (Celiacs)	No	Milk/Lactose	No
Crustaceans	Yes	Mustard	No
Eggs	No	Celery	Yes
Fish	No	Sesame	No
Peanuts	Yes	Sulfur dioxide	No

<b><i>Styles of food and life</i></b>	<b><i>Yes /No</i></b>
Vegetarians	Yes
Vegan	No
Kosher	No
Halal	No

	Documento: <b>Scheda Tecnica</b> Document: <b>Technical Datasheet</b>	Tipo: <b>STC</b> Rev.0 del 12/05/2025 Type: <b>TDS</b> Rev.0 del 12/05/2025
	<b><u>PIZZETTA SFOGLIA AL POMODORO</u></b>	Pag. 3 di 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ


<i>Soy</i>	<i>No</i>	<i>Lupins</i>	<i>Yes</i>
<i>Nuts</i>	<i>Si</i>	<i>Molluscs</i>	<i>Yes</i>

#### **Allergeni (Reg. CE 1169/2011)**

<b><i>Allergene</i></b>	<b><i>Presenza</i></b>	<b><i>Possibile contaminazione</i></b>	<b><i>Ingrediente</i></b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Si		farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		
Uova e prodotti a base di uova		Si	
Pesce e prodotti a base di pesce		Si	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		
Soia e prodotti a base di soia		Si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Si		Burro (melange)
Frutta a guscio: 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 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		Si	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		
Senape e prodotti a base di senape		Si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		Si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg		Si	
Lupini e prodotti a base di lupini	No		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No		

#### **Allergens (Directive 2003/89/EC) (Reg. EU 1169/2011)**

<b><i>Allergens</i></b>	<b><i>Presence</i></b>	<b><i>Possible contamination</i></b>	<b><i>Ingredient</i></b>
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their strains hybridized) and derived products</i>	YES		FLOUR
<i>Crustaceans and products thereof</i>	No		
<i>Eggs and egg products</i>		Yes	
<i>Fish and fish products</i>		Yes	
<i>Peanuts and peanut products</i>	No		
<i>Soy and soy-based products</i>		Yes	
<i>Milk and milk-based products (including lactose)</i>	Yes		BUTTER (melange)

	Documento: <b>Scheda Tecnica</b> Document: <b>Technical Datasheet</b>	Tipo: <b>STC</b> Rev.0 del 12/05/2025 Type: <b>TDS</b> Rev.0 del 12/05/2025
	<b><u>PIZZETTA SFOGLIA AL POMODORO</u></b>	Pag. 4 di 4
		Emesso da RAQ Issued from by RAQ

<i>Nuts: almonds (Amigdalus Communis L. ), hazel (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nut (Anacardium occidentale), pecan (Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), walnuts of Queensland (Macadamia Ternifolia) and derived products</i>		<i>Yes</i>	
<i>Celery and products based on celery</i>	<i>No</i>		
<i>Mustard and products based on mustard</i>		<i>Yes</i>	
<i>Sesame seeds and products of sesame seeds</i>		<i>Yes</i>	
<i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations greater than 10 mg/kg</i>		<i>Yes</i>	
<i>Lupins and products based on lupins</i>	<i>No</i>		
<i>Molluscs and products based on molluscs</i>	<i>No</i>		