

Dokumentnr.: 07.03.05
Documento No.: 07.03.05Ausgabezustand: 15
Edizione:Ausgabedatum: 19.06.12
Data edizione:Seite: 1 von 3
Pagina

Titel -Titolo: Scheda Tecnica Prodotto / Product specification / Produktspezifikation

Marchio / Brand / Marke: SCHÄR

Nome prodotto / Product name / Produktname: PIZZA

Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutine.
Dietetic product produced by using exclusively gluten free raw materials.
 Diätetisches Produkt mit glutenfreien Rohstoffen hergestellt.

Indicazioni / Suitable for / Geeignet für:

- ☒ Prodotto dietetico destinato a soggetti intolleranti al glutine.
Dietary product for gluten-free diets.
 Diätetisches Lebensmittel zur glutenfreien Ernährung.
- ☐ nelle diete per il malassorbimento dei grassi.
to be used in diets for malabsorption of fats.
 zur besonderen Ernährung bei Maldigestion und Malabsorption von Fetten im Rahmen eines Diätplans.
- ☐ 

Ingredienti: acqua, amido di mais, farina di riso, fecola di patate, sciroppo di glucosio, lievito, addensante: farina di semi di guar, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, agenti lievitanti: tartrato monopotassico e carbonato acido di sodio, destrosio, proteine del **latte**, sale, acidificanti: acido tartarico e acido citrico, aromi naturali.

Ingredients: water, maize starch, rice flour, potato starch, glucose syrup, yeast, thickener: guar gum, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, raising agent: monopotassium tartrate and sodium hydrogen carbonate, dextrose, **milk** protein, salt, acidulants: tartaric acid and citric acid, natural flavourings.

Zutaten: Wasser, Maisstärke, Reismehl, Kartoffelstärke, Glukosesirup, Hefe, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Backtriebmittel: Monokaliumtartrat und Natriumhydrogencarbonat, Dextrose, **Milcheiweiß**, Salz, Säuerungsmittel: Weinsäure und Zitronensäure, natürliche Aromen.

Può contenere tracce di: ----

May contain traces of: ----

Kann Spuren enthalten von: ----

FREE FROM: Wheat ☒ Lactose ☐

senza aggiunta di: Uova Soia Latte
 without addition of: Eggs ☒ Soy ☒ Milk ☐
 ohne Zusatz von: Ei Soja Milch

Confezione da:

Net weight: 300g

Gewicht Verpackung:

N° confezioni per cartone:

Units per carton: 8

Verpackungen pro Karton:

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva:

Product packed in protective atmosphere:

Produkt unter Schutzatmosphäre verpackt:

Si

Yes ☒

Ja

No

No ☐

Nein

Scadenza:

Shelf life:

Mindesthaltbarkeit:

Mesi:

☒ Months: 5

Monate:

Giorni:

è ☐ Days: 

Tage:

FORMULAR – MODULO

DrSchär

Dokumentnr.: 07.03.05
Documento No.:07.03.05

Ausgabestatus: 15
Edizione:

Ausgabedatum: 19.06.12
Data edizione:

Seite: 2 von 3
Pagina

Titel - Titolo: Scheda Tecnica Prodotto / Product specification / Produktspezifikation

Valori Nutrizionali / Nutritional values / Nährwerte:

Portion	150	g	valore/value/Wert			
		Unit	per 100 g	per Portion	%GDA/portion	GDA*
Valore energetico / Energy value / Brennwert		kcal	256	384	19	2000
		kJ	1085	1628		8400
Grassi / Fat / Fett		g	0,9	1,4	2	70
di cui grassi saturi / of which saturated / davon gesättigte		g	0,6	0,9	5	20
di cui grassi mct / of which mct / davon mct		g				
di cui grassi monoinsaturi / of which mono unsaturated /		g				
di cui grassi poliinsaturi / of which poly unsaturated / davon		g				
grassi trans / trans fat / Trans Fette		g		0,0		
Colesterolo (GC) / Cholesterol / Cholesterin		mg		0		
Carboidrati (p.d. a 100) / Carbohydrates / Kohlenhydrate		g	57	86	33	260
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker		g	1,76	2,6	3	90
Saccarosio / Sucrose / Saccharose		g	0	0,0		
Maltosio / Maltose / Maltose		g	0,86	1,3		
Lattosio / Lactose / Laktose		g	0	0,0		
Glucosio / Glucose / Glukose		g	0,9	1,4		
Fruttosio / Fructose / Fruktose		g	0	0,0		
Proteine (N*6,25)/Protein/Eiweiß		g	3,0	4,5	9	50
di cui fenilalanina / of which Phenylalanin/ davon		mg		0,0		
di cui tirosina / of which Tyrosin / davon Tyrosin		mg		0,0		
Fibre Alimentari / Fibre / Ballaststoffe		g	4,0	6,0	24	25
Sodio come Na / Sodium/ Natrium		g	0,40	0,60	25	2,4
sale / salt / Salz		%	1,00	1,50	25	6
Ceneri / ashes / Asche		g	1,93	2,9		
Contenuto in acqua / Water content / Wasser		g	32,8	49,2		
			%RDA/100g	%RDA/portion		RDA**
Potassio / Potassium/ Kalium		mg		0,0	0,0	2000
Fosforo / Phosphorus / Phosphor		mg		0,0	0,0	700
Calcio come Ca / Calcium/ Kalzium		mg		0,0	0,0	800
Ferro come Fe / Iron / Eisen		mg		0,0	0,0	14
Vitamina A (retinolo) / Vitamin A / Vitamin A		µg		0	0	800
Vitamina C / Vitamin C / Vitamin C		mg		0	0	80
Niacina B3 / niacin B3 / Niacin B3		mg		0	0	16
Acido pantotenico B5 / pantothenic acid B5 / Pantothensäure B5		mg		0	0	6
Vitamina B6 / vitamin B6 / Vitamin B6		mg		0	0	1,4
Riboflavina B2 / riboflavin B2 / Riboflavin B2		mg		0	0	1,4
Tiamina B1 / thiamin B1 / Thiamin B1		mg		0	0	1,1
Folacina B9 / folic acid B9 / Folsäure B9		µg		0	0	200
Biotina B8 / biotin B8 / Biotin B8		µg		0	0	50
Vitamina B12 / vitamin B12 / Vitamin B12		µg		0	0	2,5
Vitamina D / vitamin D / Vitamin D		µg		0	0	5
Vitamina E / vitamin E / Vitamin E		mg		0	0	12

*GDA: Guideline Daily Amount based on a 2000 kcal diet. **RDA: Recommended Daily Allowance.

pH 5,1

Indicazioni per la cottura: Farcire e cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 15 minuti.

Cooking - baking instructions: garnish and bake in a preheated oven at 220°C for 15 minutes

Koch- bzw. Backanweisung: belegen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15 Minuten fertigbacken.

FORMULAR – MODULO

Dr Schär

Dokumentnr.: 07.03.05
Documento No.:07.03.05

Ausgabestatus: 15
Edizione:

Ausgabedatum: 19.06.12
Data edizione:

Seite: 3 von 3
Pagina

Titel - Titolo: Scheda Tecnica Prodotto / Product specification / Produktspezifikation

Conservazione:

in luogo fresco e asciutto

Storage:

☒ cool and dry

è ☐ - 18°C

Lagerung:

kühl und trocken

Glutine contenuto: < 20 ppm (metodo d'analisi immunoenzimatico ELISA)

Gluten content: <20 ppm (ELISA enzyme immunoassay analysis)

Enthaltenes Gluten: <20 ppm (ELISA immunenzymatische Analyse)

Valori Microbiologici: / Microbiological analysis: / Mikrobiologische Werte:

Conta totale/Total count/ Gesamtkeimzahl	< 1.000	UFC/g CFU/g KBE/g
Lieviti/ Yeast / Hefen	< 10	UFC/g CFU/g KBE/g
muffe/ mould / Schimmel	<10	UFC/g CFU/g KBE/g
Coliformi/ Coliforms / Coliforme		UFC/g CFU/g KBE/g
Enterobacteriaceae		UFC/g CFU/g KBE/g
Salmonella sp.		/25g
Staphylococchi coag. +		UFC/g CFU/g KBE/g
Bacillus cereus		UFC/g CFU/g KBE/g
Clostridi solf. rid.		UFC/g CFU/g KBE/g
Listeria monocytogenes		/25g
Escherichia coli		UFC/g CFU/g KBE/g

In conformità con le normative vigenti riguardo organismi geneticamente modificati (OGM) il prodotto non deve essere dichiarato come contenente OGM.

According to the legal requirements in force regarding GMOs the product needs not to be labeled as containing genetically modified organisms (GMOs).

Das Produkt ist nach den derzeit geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu genetisch veränderten Lebensmitteln nicht kennzeichnungspflichtig.

Micotossine, Radioattività, Metalli pesanti, Residui antiparassitari e acrilammide:

Mycotoxins, radioactivity, heavy metals, pesticide residues and acrylamide:

Mykotoxine, Radioaktivität, Schwermetalle, Pestizid-Rückstände und Acrylamid:

I valori delle micotossine, radioattività, metalli pesanti e residui antiparassitari rientrano nei limiti richiesti dalle leggi nazionali e CE. I valori di acrilammide rientrano nei limiti suggeriti dalle linee guida dell'Ufficio federale tedesco per la protezione dei consumatori e la sicurezza alimentare e dalle linee guida della Commissione europea.

The values of mycotoxins, radioactivity, heavy metals and pesticide residues are within the required levels to as stipulated by the EU laws. The values of acrylamide comply with the guidelines of the German Federal Office of Consumer Protection and Food Safety and the European guidelines of the EU Commission.

Die Werte der Mykotoxine, Radioaktivität, Schwermetalle und Pestizid-Rückstände befinden sich innerhalb der von den deutschen und EU Gesetzen festgelegten Grenzbereiche. Die Acrylamidwerte liegen innerhalb der Signalwerte des deutschen Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit und der europäischen Signalwerte der EU-Kommission.

A general requirement for the export of food products is the compliance with food hygiene regulations in force in the exporter's country. The compliance with (EC) 852/2004 and (EC) 853/2004 is a prerequisite for EC member states and consequently for all european countries to be authorized to export to third countries and establish fair trade relationships.

Some sectors (meat and other products from animal origin) are regulated by international agreements and schedules for the required sanitary certificates. Vegetable products are not regulated by specific conventions with third countries. Such agreements are stipulated from case to case between the exporter's country and the third country.

DR. SCHÄR

Assicurazione Qualità

Quality Assurance

Qualitätssicherung

Data / Date / Datum 09.01.13