



FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

PINSA ITALIA srl Via G. Marconi, 293 Pescara	Code produit	Nom du produit	Date d'émission
	PINSA1623	LA ROSSA	10/06/2026
		(produit surgelé)	Rev. 0.0

DÉNOMINATION DU PRODUIT	PINSA LA ROSSA		
DONNÉES DU PRODUCTEUR	Raison sociale : PINSA ITALIA srl		
	Siège social : Via G. Marconi, 293 – Pescara		
	Siège opérationnel : Via Salara n.44, 66020 San Giovanni Teatino (CH)		
CODE EAN PRODUIT	8056128210182		
DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit de boulangerie salé à longue levée, garni, précuit, refroidi rapidement et surgelé		
INGRÉDIENTS	Farine de blé type 0 , eau, levain de blé , farine de riz, farine de soja , huile de tournesol, levure (<i>Saccaromyces cerevisiae</i> , émulsifiant : E491) ; sel		
GARNITURE	Coulis de tomates, origan.		
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (pour 100 g, rapporté au produit tel qu'emballé)		Valeurs nutritionnelles	100 g
		ÉNERGIE	230 Kcal 974 kJ
		Matières grasses	0,8 g
		dont saturés	0,2 g
		Glucides	44 g
		dont sucres	0,4 g
		Fibres	1,6 g
		Protéines	11 g
		Sel	0,3 g
EMBALLAGE PRIMAIRE	Film plastique transparent à usage alimentaire avec fermeture thermorétractable. Suremballage : boîte en carton à usage alimentaire		
POIDS	Poids net : 440 gr		
	Tare du film : 5 gr / Tare du suremballage en carton : 100 gr		
	Poids brut : 545 gr		
CODE EAN EMBALLAGE	18056128210189		

	Code produit	Nom du produit	Date d'émission
--	---------------------	-----------------------	------------------------



PINSA ITALIA srl Via G. Marconi, 293 Pescara	PINSA1623	LA ROSSA (produit surgelé)	10/06/2026
			Rev. 0.0

PALETTISATION	Pièces par carton : 6
	Tare du carton : 434 gr
	Dimensions du carton : 390x290x220
	Poids brut du colis : 3704 gr
	PALETTE EPAL : 1200x800x150
	Nombre de cartons par couche : 8
	Nombre de couches par palette : 8
	Nombre de cartons par palette : 64
	Hauteur totale de la palette : 191 cm (palette comprise)
CONSEILS D'UTILISATION	À consommer après une cuisson adéquate. Ne convient pas à la cuisson au four à micro-ondes ni à d'autres méthodes de cuisson.
MODE DE RÉCHAUFFAGE	Préchauffer le four à 240°C. Retirer la pinsa du congélateur et de son emballage plastique, laisser décongeler 6 minutes à température ambiante. Ajouter un filet d'huile. Placer la pinsa sur la grille, au centre du four. Cuire au moins 7 à 10 minutes.
DDM	210 jours, si correctement conservé
DURÉE DE VIE MINIMALE GARANTIE	170 jours
MODE DE CONSERVATION	Conserver à -18 °C. Après ouverture, conserver au réfrigérateur à +4 °C et consommer dans les 48 heures. Une fois décongelé, le produit ne doit pas être recongelé.
TRANSPORT	Véhicule réfrigéré dont le compartiment de chargement est pourvu de surfaces lavables et désinfectables

DÉCLARATION DES ALLERGÈNES

Conformément à l'annexe II du Règlement (CE) n° 1169/2011

OUI	NON	ALLERGÈNE (y compris produits dérivés)
X		Céréales contenant du gluten
	X	Crustacés
	X	Œufs
	X	Poisson
	X	Arachides
X		Soja
X		Lait
	X	Fruits à coque
	X	Céleri
X		Moutarde
	X	Graines de sésame
	X	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg
	X	Lupin et produits à base de lupin
	X	Mollusques et produits à base de mollusques

ALLERGÈNES CACHÉS : moutarde, lait

	Code produit	Nom du produit	Date d'émission
--	---------------------	-----------------------	------------------------



Pinsa Italia srl Via G. Marconi, 293 Pescara	Pinsa1623	LA ROSSA (produit surgelé)	10/06/2026
			Rev. 0.0

ÉTIQUETTE ENVIRONNEMENTALE

Film alimentaire transparent	LDPE 04_Collecte du plastique
Suremballage en carton	PAP 22_Collecte du papier
Emballage secondaire en carton	PAP 20_Collecte du papier

DÉCLARATIONS OGM

Le produit n'est pas issu d'ingrédients OGM et est conforme aux Règlements (CE) n° 1829-1830/2003 du 22/09/2003 relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des denrées alimentaires génétiquement modifiées (sur la base des déclarations et de la documentation de nos fournisseurs de matières premières).

L'entreprise travaille et opère dans le respect du Règlement (CE) 852/2004 et de la réglementation connexe en matière d'hygiène et de mesures de contrôle des denrées alimentaires. Elle a adopté un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), avec l'identification des étapes critiques pour la sécurité et la protection du consommateur. Le système de traçabilité interne, conformément au Règlement (CE) 178/2002 et à ses mises à jour ultérieures, garantit la traçabilité de tous les produits commercialisés et l'efficacité de ce système est vérifiée au moins une fois par an.