



TECHNISCH PRODUCTBLAD

Pinsa Italia srl Via G. Marconi, 293 Pescara	Productcode	Productnaam	Uitgiftedatum
	PINSA95	PATATE E SALSICCIA (diepvriesproduct)	10/06/2026 Rev. 0.0

PRODUCTBENAMING	PINSA PATATE E SALSICCIA		
GEGEVENS VAN DE PRODUCENT	Bedrijfsnaam: PINSA ITALIA srl		
	Maatschappelijke zetel: Via G. Marconi, 293 – Pescara		
	Operationele zetel: Via Salaria n.44, 66020 San Giovanni Teatino (CH)		
EAN-CODE PRODUCT	8056128210045		
PRODUCTBESCHRIJVING	Hartig bakproduct met lange rijstijd, belegd, voorgebakken, snel afgekoeld en diepgevroren		
INGREDIËNTEN	Tarwebloem type 0 , water, zuurdesem van tarwe , rijstmeel, sojameel , zonnebloemolie, gist (<i>Saccaromyces cerevisiae</i> , emulgator: E491); zout		
BELEGGING	Aardappelen 24% (aardappelen*, zout), fior di latte (melk) , stremsel, zout en melkzuurbacteriën), worst 12% (varkensvlees, zout, dextrose, sucrose, specerijen, aroma's, antioxidant: E300), geraspte kaasmix (melk , stremsel, zout, lysozym). *oorsprong EU		
VOEDINGSWAARDEVERKLARING (per 100 g, betrokken op het product zoals verpakt)		Voedingswaarden	100 g
		ENERGIE	317 Kcal 1341 kJ
		Vetten	5,4 g
		waarvan verzadigd	2,8 g
		Koolhydraten	49 g
		waarvan suikers	2,4 g
		Vezels	2,6 g
		Eiwitten	17 g
		Zout	0,1 g
PRIMAIRE VERPAKKING	Transparante kunststoffolie voor levensmiddelen met krimpsluiting. Oververpakking: kartonnen doos voor levensmiddelen		
GEWICHT	Nettogewicht: 480 gr		
	Tarra folie: 5 gr / Tarra kartonnen oververpakking: 100 gr		
	Brutogewicht: 585 gr		
EAN-CODE VERPAKKING	28056128210049		

Pinsa Italia srl	Productcode	Productnaam	Uitgiftedatum
			10/06/2026



Via G. Marconi, 293 Pescara	PINSA95	PATATE E SALSICCIA (diepvriesproduct)	Rev. 0.0
--------------------------------	---------	---	----------

PALLETISERING	Stuks per doos: 6
	Tarra doos: 434 gr
	Afmetingen doos: 390x290x220
	Brutogewicht doos: 3944 gr
	EPAL-PALLET: 1200x800x150
	Aantal dozen per laag: 8
	Aantal lagen per pallet: 8
	Aantal dozen per pallet: 64
	Totale hoogte pallet: 191 cm (inclusief pallet)
GEBRUIKSADVIES	Te consumeren na voldoende verhitting. Niet geschikt voor bereiding in de magnetron of via andere bereidingsmethoden.
VERWARMINGSWIJZE	Verwarm de oven voor op 240°C. Haal de pinsa uit de vriezer en uit de plastic verpakking en laat 6 minuten ontdooien op kamertemperatuur. Voeg een scheutje olie toe. Plaats de pinsa op het rooster, in het midden van de oven. Bak minstens 7-10 minuten.
THT	210 dagen, bij correcte bewaring
MINIMAAL GARANTEERDE HOUDBAARHEID	170 dagen
BEWAARWIJZE	Bewaren bij -18 °C. Na opening in de koelkast bewaren bij +4 °C en binnen 48 uur consumeren. Eenmaal ontdooid mag het product niet opnieuw worden ingevroren.
TRANSPORT	Gekoeld transportmiddel met laadruimte voorzien van wasbare en desinfecteerbare oppervlakken

ALLERGENENVERKLARING

Conform bijlage II van Verordening (EG) nr. 1169/2011

JA	NEE	ALLERGEEN (inclusief afgeleide producten)
X		Glutenbevattende granen
	X	Schaaldieren
X		Eieren
	X	Vis
	X	Pinda's
X		Soja
X		Melk
	X	Noten
	X	Selderij
X		Mosterd
	X	Sesamzaad
	X	Zwaveldioxide en sulfieten > 10 mg/kg
	X	Lupine en producten op basis van lupine
	X	Weekdieren en producten op basis van weekdieren

VERBORGEN ALLERGENEN: *mosterd*

PINSA ITALIA srl	Productcode	Productnaam	Uitgiftedatum
			10/06/2026



Via G. Marconi, 293 Pescara	PINSA95	PATATE E SALSICCIA (diepvriesproduct)	Rev. 0.0
--------------------------------	---------	---	----------

MILIEULABEL

Transparante voedingsfolie	LDPE 04_Inzameling plastic
Oververpakking karton	PAP 22_Inzameling papier
Secundaire verpakking karton	PAP 20_Inzameling papier

GGO-VERKLARINGEN

Het product is niet afgeleid van GGO-ingrediënten en voldoet aan de Verordeningen (EG) nr. 1829-1830/2003 van 22/09/2003 inzake de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde levensmiddelen (op basis van verklaringen en documentatie van onze grondstoffenleveranciers).

Het bedrijf werkt en opereert in overeenstemming met Verordening (EG) 852/2004 en de daarmee verband houdende regelgeving inzake hygiëne en controlemaatregelen voor levensmiddelen. Het heeft een systeem van risicoanalyse en beheersing van kritieke punten (HACCP) ingevoerd, met identificatie van de kritieke fasen voor de veiligheid en de bescherming van de consument. Het interne traceerbaarheidssysteem, overeenkomstig Verordening (EG) 178/2002 en latere wijzigingen, garandeert de traceerbaarheid van alle in de handel gebrachte producten en de doeltreffendheid van dit systeem wordt ten minste jaarlijks gecontroleerd.