CMP Consulting
DR. EVANGELISTA CAMPAGNUOLO

FAC-SIMILE · DATI DIMOSTRATIVI

Book ingredienti e allergeni

Ingredienti e informazioni sugli allergeni

Pizzeria dimostrativa

Sede dimostrativa

Responsabile delle informazioni: Responsabile dimostrativo

Revisione 1 · Aggiornato il 20/10/2026

1 preparazione nel documento

Informazioni per il consumatore

Le informazioni riportate riguardano le ricette e le materie prime dichiarate dall’attività. Per esigenze alimentari specifiche rivolgersi al personale prima dell’ordinazione. Variazioni di ingredienti, fornitori o lavorazioni richiedono il riesame del documento.

Regolamento (UE) 1169/2011: articoli 9, 21 e 44 e Allegato II. Per gli alimenti non preimballati si applicano anche le disposizioni nazionali pertinenti, fra cui l’articolo 19 del D.Lgs. 231/2017.

Documento compilato e verificato dall’operatore indicato. La generazione tramite software non costituisce certificazione o revisione professionale CMP.

Legenda dei 14 allergeni

1. Cereali contenenti glutine

Grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan e ceppi ibridati; prodotti derivati, salvo le eccezioni dell’Allegato II.

2. Crostacei

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova

Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce

Pesce e prodotti a base di pesce, salvo le eccezioni dell’Allegato II.

5. Arachidi

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia

Soia e prodotti a base di soia, salvo le eccezioni dell’Allegato II.

7. Latte

Latte e prodotti a base di latte, incluso il lattosio; salvo le eccezioni dell’Allegato II.

8. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia/Queensland e prodotti derivati; salvo le eccezioni dell’Allegato II.

9. Sedano

Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape

Senape e prodotti a base di senape.

11. Sesamo

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO_2 totale, nel prodotto pronto al consumo o ricostituito secondo le istruzioni.

13. Lupini

Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Nella matrice: X = allergene dichiarato negli ingredienti; T = possibile presenza riportata nelle informazioni del fornitore; X/T = entrambe le condizioni. Il trattino indica soltanto che non è dichiarato nei dati verificati e non equivale a una garanzia di assenza o di idoneità per persone allergiche.

La possibile contaminazione nella lavorazione viene descritta separatamente per ciascuna preparazione, quando valutata dall’attività. Le eccezioni dell’Allegato II e la soglia dei solfiti devono essere valutate sui prodotti effettivi.

Preparazioni e allergeni

Preparazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1. Pizza Margherita	X	-	-	-	-	T	X	-	-	-	-	-	-	-

I numeri delle colonne rimandano alla legenda. Le schede che seguono riportano ingredienti, specie dichiarate e informazioni sulle possibili presenze.

1. Pizza Margherita

Pizze

Ricetta / preparazione

Impasto, farcitura e cottura.

Ingredienti e composizione

1. Farina

Farina di grano

Allergeni dichiarati: Cereali contenenti glutine

Cereali specificati: Grano

Il fornitore segnala possibile presenza di: Soia

Fonte verificata: Etichetta Molino, verificata 20/10/2026

2. Mozzarella

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Allergeni dichiarati: Latte

Fonte verificata: Etichetta dimostrativa mozzarella

3. Pomodoro

Pomodoro, sale.

Nessun allergene dichiarato tra gli ingredienti nelle informazioni verificate.

Fonte verificata: Etichetta dimostrativa pomodoro

Riepilogo della preparazione

Allergeni negli ingredienti: Cereali contenenti glutine, Latte

Possibili presenze segnalate dai fornitori: Soia

Valutazione della lavorazione

Verificare le lavorazioni e gli utensili della sede.