



## SCHEMA TECNICA

A5-P02

## Pasta sfoglia precotta gialla

Cod. 270GS

PASTA FRESCA ALL'UOVO PRECOTTA SURGELATA

Rev.: 21/10/2019

VERIFICATO DA : AQ

## INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, UOVA (20%), acqua, sale iodato.

## INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

## Probabile traccia non intenzionale (cross contamination)\*


Presenza nel prodotto	SI	NO	SI	NO
	Cereali contenenti glutine e derivati	X		
Uova e prodotti derivati	X			
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati °		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Anidride Solforosa e solfiti (concentrazioni > 10mg/kg espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito)		X		X
Molluschi e prodotti derivati		X		X
Lupino e prodotti derivati		X		X

\* per traccia si intende la sostanza che residua piu' di 1 mg/kg nel prodotto finito

° mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati


## CARATTERISTICHE TECNICHE (valori medi)

DIMENSIONI MEDIE (mm)	LUNGHEZZA	475±10
	LARGHEZZA	280±10
SPESSORE SFOGLIA (mm)		1,2±0,1
NUMERO DI FOGLI PER BUSTA:		12
NUMERO DI BUSTE PER CARTONE		4
CONSIGLI PER L'USO	lasciare scongelare la confezione a temperatura ambiente per 1 ora; preparare le lasagne o i cannelloni a piacere, essendo la sfoglia già precotta.	



## DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N°1829/2003 e succ. modifiche e al Reg. CE N°1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>A5-P02</b>
	<b>Pasta sfoglia precotta gialla</b>	<b>Cod. 270GS</b>
<b>PASTA FRESCA ALL'UOVO PRECOTTA SURGELATA</b>		Rev.: 21/10/2019 VERIFICATO DA : AQ

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g)**

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

VALORE ENERGETICO	Kcal 216 Kj 916	CARBOIDRATI (g)	41	di cui zuccheri:	1,4	SALE (g)	0,4
PROTEINE (g)	7,9	GRASSI (g)	1,9	di cui saturi:	0,5		

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>ASPETTO</b>	prodotto ben formato e ben tagliato, in fogli di forma rettangolare, a pezzatura omogenea, integro. Presenza di interfoglio blu tra una sfoglia e l'altra.
<b>COLORE</b>	Giallo, omogeneo. Assenza di colorazioni anomale o macchie.
<b>SAPORE</b>	tipico e delicato. Assenza di sapori anomali o eccessivi.

**SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO**

<b>PRODOTTO SURGELATO</b>		<b>TMC</b>	<b>18 mesi (gg/mm/aaaa)</b>
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b>	Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493		Temperatura di trasporto: -18°C (limite -15°C)
<b>STOCCAGGIO</b>	Nel congelatore	in frigorifero (0/4°C)	24 ore
		scomparto del ghiaccio (0/-6°C)	3 giorni
		* (-6°C)	1 settimana
		** (-12°C)	1 mese
		*** **** (-18°C)	18 mesi (vedi TMC)
			<b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato</b>

<b>PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA</b>	4x2,5kg	<b>PESO LORDO</b>	10,6kg	<b>DICITURE RIPORTATE SULL'IMBALLAGGIO</b>
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>	sacchetto in PA/PE_OPA/PE interfoglio blu in PE Peso: 80 g			denominazione di vendita - codice prodotto - allergeni - lotto - dichiarazione nutrizionale - TMC - modalità di conservazione - sede dello stabilimento - EAN13
	EAN13	8011921042170		
<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	CARTONE			denominazione di vendita - codice prodotto - elenco ingredienti - peso netto - lotto - data di produzione - TMC - nome produttore - sede dello stabilimento - EAN13 - EAN 128
	PESO	255 g		
	DIMENSIONI	495x300x90 mm		
	EAN13	8011921000170		
	GS1-128 composto da AI (01), (15), (10)			
<b>PALLETIZZAZIONE</b>	EUR cm120x80x15h			6 cartoni x 14 strati - 84 cartoni/pallet

**PROFILO ANALITICO**

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> Rif. Circ. Min.San. n. 32 -3 August 1985- Reg. CE 2073/2005	CBT (aerobi mesofili 32°C)		<3x10 <sup>5</sup> ufc/g
	Stafilococcus aureus:	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g	Salmonella - Listeria
	E. coli:	<10 ufc/g	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	pH	6,5 ± 0,2	Umidità % 46 ± 2