



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### TORTA SALATA VALDOSTANA

Via B. Arlotti, 4  
42122 Reggio Emilia (RE)  
P.Iva: 09457281211

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Torta salata cotta e surgelata.

Specialità alimentare con base di pasta sfoglia, farcita con ripieno al prosciutto cotto e formaggi.

#### CLAIM

Prodotto senza olio di palma.

#### INGREDIENTI

**Base (40%):** farina di **grano** tenero tipo "00", margarina : (oli e grassi vegetali (oli (girasole alto oleico), grassi (sal, karitè)), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322, lecitina di girasole), succo di limone concentrato), acqua, sale, aceto di vino (contiene **solfiti**).

**Ripieno (60%):** Prosciutto cotto (coscia suina, acqua, sale, zucchero, destrosio (mais, patata), saccarosio, amidi, aromi, spezie, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E316, addensante: E407, conservante: E250), mozzarella (**LATTE** vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio microbico), polpa di pomodoro (pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità: E330), addensante (amido modificato, sciroppo di glucosio), olio extravergine di oliva, sale, zucchero.

Le percentuali degli ingredienti non sono calcolate sul totale del prodotto, ma singolarmente sul ripieno e sulla base.

#### ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel prodotto sono: **cereali con glutine, latte e derivati, solfiti**.

Contiene tracce di: **frutta a guscio, soia**.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

	Valori medi per 100g	
ENERGIA	1148	KJ
	275	Kcal
GRASSI	15	g
Di cui acidi grassi saturi	6,7	g
Carboidrati	23	g
Di cui zuccheri	1,4	g
Proteine	11,5	g
Fibre	0,78	g
Sale	1,7	g
Ac. grassi monoinsaturi	6	g
Ac. Grassi polinsaturi	0,9	g
Grassi trans	1,6	g
Colesterolo	22,2	mg
Sodio	0,55	g

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Via B. Arlotti, 4 42122 Reggio Emilia (RE) P.Iva: 09457281211
	<b>TORTA SALATA VALDOSTANA</b>	

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	600 g

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	CONDIZIONI	VALORI OTTIMALI
Aspetto	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Aspetto gradevole nell'insieme, la pasta è dorata e croccante.
Odore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	L'odore degli spinaci e delle erbe si accosta a quello della pancetta croccante e del lardo dorato in forno.
Sapore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Gradevole ed equilibrato: le verdure si accostano bene al lardo e allo strutto, che non sono preponderanti.

### OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da OGM. Pertanto, è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.

### ETICHETTATURA

Conforme al REG CE 1169 e relativi aggiornamenti.

### DEFINIZIONE LOTTO DI PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Formato da: tipo di prodotto; numero di lotto (formato dalle ultime due cifre dell'anno in corso e dal numero del giorno progressivo da 0 a 365); data di scadenza (espressa come mese e anno entro cui consumare il prodotto).

### SHELF LIFE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

La data di scadenza è fissata a 18 mesi dalla data di produzione del prodotto, e si riferisce al prodotto correttamente conservato ad una temperatura di -18° C.

A -18°C consumarsi entro la data di scadenza A -12°C consumarsi entro 30 giorni

A -6°C consumarsi entro 1 settimana Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorni

Dopo scongelamento, consumare entro 24 ore\*: non ricongelare.

\*per durate superiori dopo scongelamento necessitano prove di shelf-life mirate. Durante il trasporto il prodotto dev'essere mantenuto ad una temperatura di -18°C

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Via B. Arlotti, 4 42122 Reggio Emilia (RE) P.Iva: 09457281211
	<b>TORTA SALATA VALDOSTANA</b>	

### DESTINAZIONE E INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Prodotto senza particolari controindicazioni, fatta eccezione per eventuali utilizzatori sensibili agli ingredienti riportati in etichetta.

Da consumarsi previo scongelamento a temperatura ambiente per circa 3 ore e/o rinvenimento in forno ad una temperatura di 180°C x 12'. Una volta scongelato, il prodotto va consumato entro 24 ore, può essere conservato a temperatura ambiente (massimo 25°C.), non deve essere ricongelato.

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori indicativi)

PARAMETRO	VALORE	
CBT aerobica	Ufc/g	<10 <sup>5</sup>
Coliformi totali	Ufc/g	<10 <sup>2</sup>
Stafilococco coag. +	Ufc/g	<10 <sup>2</sup>
Listeria spp.	Ufc/25 g	assente
Salmonella	Ufc/25 g	assente