

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****ERBAZZONE**

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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Erbazone

Specialità alimentare con base di pasta sfogliata, farcita con ripieno di verdure.

CLAIM

Nessuno

INGREDIENTI**Base (35%):** farina di grano tenero, acqua, strutto (grasso suino, sale), sale.**Ingredienti del ripieno dell'erbazone tradizionale (65%):** spinaci, bietole, pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, lievito di birra, sale), cipolla, acqua, Parmigiano Reggiano (LATTE, sale, caglio), lardo (grasso suino, sale), pancetta (suino, sale, aromi), prezzemolo, sale, aglio, aromi naturali.**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**


	Valori medi per 100g	
ENERGIA	1098	KJ
	265	Kcal
GRASSI	17,9	g
Di cui acidi grassi saturi	7,4	g
Carboidrati	20,4	g
Di cui zuccheri	1,5	g
Proteine	5,7	g
Sale	0,39	g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	2000

CARATTERISTICHE ORANOLETTICHE DEL PRODOTTO FISICO

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.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Via B. Arlotti, 4 42122 Reggio Emilia (RE) P.Iva: 09457281211
	ERBAZZONE	

ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel prodotto sono: cereali con glutine, latte.

Può contenere tracce di: nel nostro stabilimento sono presenti materie prime contenenti tracce di frutta a guscio, uova, soia, sesamo, pesce, crostacei, solfiti, sedano, senape, molluschi, lupini, arachidi

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

Come da D.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione della direttiva CE1169/11 concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Conforme alla direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003.

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 dopo diciotto mesi dalla data di produzione/confezionamento del 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: non ricongelare.

Durante il trasporto il prodotto dev'essere mantenuto ad una temperatura di -18°C

DESTINAZIONE E INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Prodotto senza particolari controindicazioni, fatta eccezione per eventuali utilizzatori sensibili agli ingredienti riportati in etichetta. Prodotto surgelato da consumarsi previa cottura in forno, ad una temperatura di 220°C . Per una buona cottura si consiglia di scongelare il prodotto 20 minuti prima. Riscaldare il forno a circa 220°C . Poi infornare il prodotto e lasciare cuocere per circa 45-55 minuti. Il tempo di cottura può variare a seconda delle proprietà del forno e a seconda del grado di cottura voluto. La cottura minima è raggiunta quando tutto il prodotto si manifesta con la pasta esterna dal tipico aspetto dorato. Cuocere più a lungo per ottenere una pasta esterna più secca e croccante. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****ERBAZZONE**

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori indicativi)

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