



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

### PASTICCIO SPINACI

#### DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Specialità alimentare cotta e surgelata a base di pasta sfoglia

#### CLAIM

Nessuno

#### INGREDIENTI

**Base:** 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:** spinaci, bietole, pangrattato (farina di **GRANO** tenero, acqua, lievito di birra, sale), cipolla, acqua, preparazione alimentare vegetale (estratto di **SOIA** (acqua, semi di **SOIA**), grasso di cocco, olio di colza, acqua, maltodestrine, amido modificato, sale, regolatori di acidità: carbonato di sodio E500, acido lattico E270), fiocco di patate, miscela di semi vari per la decorazione (Semi di lino, semi di lino gialli, semi di girasole, semola di grano saraceno, semi di **SESAMO**), olio extra vergine di oliva, olio alto oleico, pepe, sale, aromi naturali.

#### ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel prodotto sono: **cereali contenenti glutine, soia, solfiti, sesamo.**

Può contenere tracce di: **latte e derivati, frutta a guscio.**

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

	Valori medi per 100g	
ENERGIA	1133	KJ
	271	Kcal
Grassi	15	g
di cui acidi grassi saturi	4,8	g
Carboidrati	30	g
di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	4,8	g
Sale	1,80	g
Grassi monoinsaturi	7,6	g
Grassi polinsaturi	1,3	g

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	100

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	CONDIZIONI	VALORI OTTIMALI
Aspetto	Dopo rinvenimento	Aspetto gradevole nell'insieme, quando viene aperto il ripieno si presenta del colore tipico degli spinaci la pasta è dorata e fragrante.
Odore	Dopo rinvenimento	Gradevole, tipico del prodotto, assenza di note anomale.
Sapore	Dopo rinvenimento	Appetitoso, gradevole ed equilibrato.

## 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
- Dopo lo scongelamento, consumare entro 24 ore: non ricongelare.
- Durante il trasporto il prodotto dev'essere mantenuto ad una temperatura di -18°C

## DESTINAZIONE E INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

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

Da consumarsi previa cottura in forno per circa 16 minuti a una temperatura di 180°C. Una volta scongelato, il prodotto va consumato entro 24 ore, può essere conservato a temperatura ambiente (massimo 25°C.), non deve essere ricongelato.

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****PASTICCIO SPINACI**

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

**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