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

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Specialità alimentare cotta e surgelata a base di pasta sfoglia

CLAIM

Nessuno

INGREDIENTI

Ingredienti della base (40%): farina di **GRANO** tenero tipo "00S", 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**).

Ingredienti del ripieno (60%): pomodoro, sale, olio extravergine di oliva, addensante (sciroppo di glucosio, amido modificato), zucchero, sale.

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 contenenti glutine, solfiti**.


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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

	Valori medi per 100g	
ENERGIA	208	KJ
	870	Kcal
Grassi	10	g
di cui acidi grassi saturi	3,2	g
Carboidrati	25	g
di cui zuccheri	4,2	g
Proteine	3,5	g
Fibra	0	g
Sale	1,6	g
Grassi monoinsaturi	6	g
Grassi polinsaturi	0,7	g
colesterolo	1	mg

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	75

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	CONDIZIONI	VALORI OTTIMALI
Aspetto	Dopo rinvenimento	Aspetto gradevole nell'insieme, 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 previo scongelamento a temperatura ambiente per circa 3 ore e/o rinvenimento in forno a una temperatura di 180°C per 8 minuti. 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****PIZZETTA POMODORO**

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