

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

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Trancio di spinaci cotto e surgelato.

Specialità alimentare con base di pasta sfoglia, farcita con ripieno a base di verdure.

## 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%):** spinaci, pangrattato (farina di **GRANO** tenero, acqua, lievito di birra, sale), cipolla, 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, acqua, olio extra vergine di oliva, olio altoleico, pepe, sale, aromi naturali.

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

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

	Valori medi per 100g	
ENERGIA	238	Kcal
	997	Kj
GRASSI	13	g
Di cui acidi grassi saturi	4,2	g
Carboidrati	26	g
Di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	4,4	g
Sale	1,7	g
Ac. grassi monoinsaturi	6,5	g
Ac. Grassi polinsaturi	1,3	g
Sodio	0,7	g

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	1000 g

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

### 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	Il profumo è intenso di pasta sfoglia accompagnate da una matrice cremosa a base di verdure.
Sapore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Gradevole ed equilibrato, pieno e tipico

### ALLERGENI

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

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

### 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>TRANCIO SPINACI</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