



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TRANCIO 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, ma singolarmente sul ripieno e sulla base.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

	Valori medi per 100g	
ENERGIA	1139	KJ
	273	Kcal
GRASSI	15	g
Di cui acidi grassi saturi	6,7	g
Carboidrati	23	g
Di cui zuccheri	1,7	g
Proteine	11	g
Fibre	0,80	g
Sale	1,63	g
Ac. grassi monoinsaturi	5,8	g
Ac. Grassi polinsaturi	0,9	g
Grassi trans	1,6	g
Colesterolo	18,9	mg

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	1000 g

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

CARATTERISTICHE ORANOLETTICHE DEL PRODOTTO FISICO

PARAMETRO	CONDIZIONI	VALORI OTTIMALI
Aspetto	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Aspetto gradevole nell'insieme, la pasta è dorata
Odore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Il profumo è intenso di torta salata con prosciutto cotto accompagnate da una matrice cremosa a base di formaggio.
sapore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Gradevole ed equilibrato, pieno e tipico.

ALLERGENI

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

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

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

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

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

