

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO****TRECCE AL FORMAGGIO 80-90g**REV: 05
11/11/2020**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Pasta sfoglia con formaggio. Semilavorato surgelato.

CLAIM

Prodotto senza olio di palma.

INGREDIENTI

Ingredienti della base di pasta: (90%): 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**).

Ingredienti della farcitura: formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato 6% (**LATTE**, caglio, sale), acqua, sale.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100g

| | Valori medi per 100g |
|----------------------------|----------------------|
| ENERGIA | 1471 KJ 354 Kcal |
| GRASSI | 21 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 12 g |
| Carboidrati | 24 g |
| Di cui zuccheri | 0,8 g |
| Proteine | 7,9 g |
| Sale | 1,2 g |

| PARAMETRO | UNITA' DI MISURA | VALORE |
|------------|------------------|--------|
| Peso Netto | g | 80-90 |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

| PARAMETRO | CONDIZIONI | VALORI OTTIMALI |
|-----------|--------------------------------------|--|
| Aspetto | T Ambiente, prodotto appena sfornato | Aspetto gradevole nell'insieme, la pasta sfoglia è dorata e fragrante. |
| Odore | T Ambiente, prodotto appena sfornato | Gradevole, tipico del prodotto, assenza di note anomale. |
| Sapore | T Ambiente, prodotto appena sfornato | Appetitoso, gradevole ed equilibrato. |



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

TRECCE AL FORMAGGIO 80-90g

REV: 05
11/11/2020

ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel prodotto sono: **CEREALI CON GLUTINE, LATTE, SOLFITI.**

Contiene tracce di: nel nostro stabilimento sono presenti materie prime con tracce di frutta a guscio, arachidi, molluschi, pesce, crostacei, lupini, senape, sedano, sesamo, soia, uova.

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 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 surgelato da consumarsi previa cottura in forno, ad una temperatura di 200°C fino a doratura. Durante la cottura il prodotto aumenta notevolmente di volume acquistando sofficità e friabilità caratteristiche della pasta sfoglia lavorata artigianalmente. 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 tenere una pasta esterna più secca e croccante. Prodotto ideale per colazioni, spuntini o merende. La qualità della pasta sfoglia lavorata artigianalmente consente di mantenere le ottime caratteristiche di fragranza e bontà a lungo dopo la cottura.

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO****TRECCE AL FORMAGGIO 80-90g**REV: 05
11/11/2020**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 |



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

TRECCE AL FORMAGGIO 80-90g

REV: 05
11/11/2020