

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****TRECCE AL PROSCIUTTO COTTO 80-90g**REV: 05
11/11/2020**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Pasta sfoglia con farcitura al prosciutto cotto. 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 al prosciutto cotto:** Prosciutto cotto (coscia suina, acqua, sale, zucchero, destrosio (mais, patata), saccarosio, amidi, aromi, spezie, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E316, addensante: E407, conservante: E250), acqua, sale.**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100g**

	Valori medi per 100g
ENERGIA	1349 KJ 325 Kcal
GRASSI	19 g
Di cui acidi grassi saturi	5,8 g
Carboidrati	33 g
Di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	6,5 g
Sale	1,3 g

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	80-85

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.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TRECCE AL PROSCIUTTO COTTO 80-90g

REV: 05
11/11/2020

Sapore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Appetitoso, gradevole ed equilibrato.
--------	--	---------------------------------------

ALLERGENI

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

Contiene tracce di: nel nostro stabilimento sono presenti materie prime contenenti 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

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****TRECCE AL PROSCIUTTO COTTO 80-90g**REV: 05
11/11/2020**DESTINAZIONE E INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE**

Prodotto surgelato da consumarsi previa cottura in forno, ad una temperatura di 200°C fino a doratura (approssimativamente 15 minuti).

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

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 PROSCIUTTO COTTO 80-90g

REV: 05
11/11/2020