

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****TORTA AI CARCIOFI 1100g**REV: 02  
12/12/2019**DENOMINAZIONE COMMERCIALE**

Base di pasta brisè, farcita con ripieno ai carciofi.  
Semilavorato surgelato.

**CLAIM**

Nessuno.

**INGREDIENTI**

Ingredienti della base di pasta: farina di **GRANO** tenero tipo "0" e "00", strutto (grasso suino, sale), acqua, **UOVA**, sale.

Ingredienti del ripieno: **LATTE** parzialmente scremato, carciofi (20%), acqua, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito naturale, sale), margarina (grassi vegetali, oli vegetali, acqua, sale (0,5%), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, conservante: sorbato di potassio, acidificante: acido citrico, aromi, colorante: beta carotene), cipolla, burro (**LATTE**, acqua), **UOVA**, olio extravergine di oliva, sale, Parmigiano-Reggiano (**LATTE**, caglio, sale), prezzemolo, aglio, pepe, noce moscata.

Il prodotto è spennellato sulla parte superiore con lucidante (acqua, proteine vegetali, olio di girasole, destrosio, maltodestrina, amido).

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100g**

	Valori medi per 100g
ENERGIA	881 KJ 210 Kcal
GRASSI	13 g
Di cui acidi grassi saturi	4,8 g
Carboidrati	19 g
Di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	4,1 g
Sale	1,2 g

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	1100 g

**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

TORTA AI CARCIOFI 1100g

REV: 02  
12/12/2019

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



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TORTA AI CARCIOFI 1100g

REV: 02  
12/12/2019

### ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel prodotto sono: **CEREALICON**

**GLUTINE, LATTE, UOVA.**

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

### 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

A  $-18^{\circ}\text{C}$  consumarsi entro la data di scadenza

A  $-12^{\circ}\text{C}$  consumarsi entro 30 giorni

A  $-6^{\circ}\text{C}$  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  $-18^{\circ}\text{C}$

### DESTINAZIONE E INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Prodotto da consumarsi previa cottura in forno, ad una temperatura di  $220^{\circ}\text{C}$  circa. Per una buona cottura si consiglia di riscaldare il forno a circa  $220^{\circ}\text{C}$ . Poi infornare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per circa 45-50 minuti. 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 ottenere una pasta esterna più secca e croccante.

### 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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

025 TORTA AI CARCIOFI 1100g

REV: 01  
12/12/2019