



SCHEDA TECNICA

PASTA SFOGLIA “LA SOTTILE” KG 5

REV: 16
Data emissione: 11/09/2015
Pagina 1 di 4

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO: Pasta sfoglia surgelata già stesa in fogli.

CODICE PRODOTTO: PASTA05 KG5



Farina di **frumento**¹, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, colza, cocco), acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, sale, estratto di malto di **frumento**. Può contenere tracce di **latte** e **soia**.

ALLERGENI: gli ingredienti contenenti sostanze allergeniche sono indicati in grassetto in Scheda tecnica e in etichetta in conformità da quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto contiene glutine. Può contenere tracce di latte e soia.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Prodotto surgelato da conservare a -18°C e deve essere consumato preferibilmente entro la data stampata a lato della confezione.

Il prodotto una volta scongelato non deve più essere ricongelato e deve essere consumato entro 4 ore dallo scongelamento.

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Sarche di Calavino (TN)

Tel. 0461/563155; Fax 0461/563165; www.graziadeisurgelati.com

e-mail ordini: commerciale@graziadei.info; e-mail qualità: controllo.qualita@graziadei.info



SCHEMA TECNICA

PASTA SFOGLIA "LA SOTTILE" KG 5

REV: 16
Data emissione: 11/09/2015
Pagina 2 di 4

MODALITA' DI UTILIZZO:

Prelevare solamente i fogli di prodotto che si intendono utilizzare per la preparazione della ricetta. Lasciare scongelare i fogli per 5 minuti a temperatura ambiente e quindi proseguire nella preparazione della Vs ricetta. Infornare a 180°C per 20 minuti per la preparazione di cannoncini, vol a vent, pizzette e a 200°C per 35-40 minuti per timballi e torte dolci e salate, utilizzando il foglio separatore di carta da forno.

Attenzione, il prodotto si scongela rapidamente (5 minuti) è quindi consigliato il suo immediato utilizzo nella preparazione della Vs ricetta per mantenere inalterate tutte le caratteristiche qualitative.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	
kJ	1628
kcal	391
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	30 g
Di cui zuccheri	2,8 g
Fibre	2,6 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,86 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofita totale	< 1.000.000 UFC / g
Coliformi	< 1.000 UFC / g

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Sarche di Calavino (TN)
Tel. 0461/563155; Fax 0461/563165; www.graziadeisurgelati.com
e-mail ordini: commerciale@graziadei.info; e-mail qualità: controllo.qualita@graziadei.info

**SCHEMA TECNICA****PASTA SFOGLIA
"LA SOTTILE" KG 5**REV: 16
Data emissione: 11/09/2015
Pagina 3 di 4

<i>E. coli</i>	< 100 UFC / g
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 100 UFC / g
Muffe	< 1.000 UFC / g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (* caratteristiche riferite al prodotto cotto):

Aspetto: fogli di pasta sfoglia stesa separati da carta forno

Colore: bianco paglierino uniforme

Odore: fragrante e caratteristico della pasta sfoglia *

Sapore: caratteristico *

Consistenza: friabile e soffice *

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso kg:	5
Lunghezza mm:	355 ± 3%
Larghezza mm:	260 ± 3%
Spessore mm:	3 ± 3%

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO:

Natura materiali: fogli di carta forno contenuti in sacchetto di LDPE idoneo al contatto alimentare in cartone multistrato.

Peso prodotto: kg.	5	Codice EAN13	8009594001389
Confezioni per cartone	1 (12 fogli per cartone)		
Misure cartone: mm	405x300x65		
Cartoni per strato:	8		
Strati per pallet:	20		
Cartoni per pallet:	160		
Pezzi per pallet:	160	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	860	Peso netto prodotto kg	800

	SCHEDA TECNICA PASTA SFOGLIA “LA SOTTILE” KG 5	REV: 16 Data emissione: 11/09/2015 Pagina 4 di 4
---	---	--

ETICHETTATURA: Conforme Reg. CE 1169/2011 (l'adeguamento è graduale secondo quanto previsto dallo stesso regolamento all'Art. 47 in merito a regime transitorio e ad adozione dell'etichettatura nutrizionale) .

SHELF LIFE: 18 mesi dalla data di produzione per prodotto conservato a -18°C

TRASPORTO – STOCCAGGIO: A temperatura controllata -18° C

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta ad autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE n. 852/2004 e alle norme della Provincia Autonoma di Trento.