



**SCHEDA TECNICA  
PASTA FROLLA GRAZIADEI  
1000 g**

REV: 14  
Data emissione: 10/11/14  
Pagina 1 di 3

**DEFINIZIONE PRODOTTO: Pasta frolla surgelata cruda in panetto 1000 g.**



**INGREDIENTI:** Farina di **frumento**, margarina vegetale (grassi di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, correttore di acidità: acido citrico, aroma (contiene **latte**), coloranti: caroteni), zucchero, **uova**, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, aromi, amido di mais. Può contenere tracce di **soia**.

**ALLERGENI:** Gli ingredienti contenenti sostanze allergeniche sono riportati in grassetto in scheda tecnica in conformità al Reg. CE 1169/2011. Può contenere tracce di soia.

**COMPOSIZIONE CHIMICA (in 100 g. di prodotto):**

Sul tal quale: Protidi	4,5 %
Lipidi	22 %
Glucidi	56 %

**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](http://www.graziadeisurgelati.com)  
e-mail ordini: [commerciale@graziadei.info](mailto:commerciale@graziadei.info); e-mail qualità: [controllo.qualita@graziadei.info](mailto:controllo.qualita@graziadei.info)



**SCHEDA TECNICA  
PASTA FROLLA GRAZIADEI  
1000 g**

REV: 14  
Data emissione: 10/11/14  
Pagina 2 di 3

<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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori per 100 g di prodotto):

Dichiarazione Nutrizionale per 100 g	
Energia	1856 kJ 443 kcal
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	56 g
di cui zuccheri	25 g
Fibre	1,7 g
Proteine	4,5 g
Sale	0,39 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ( \* = caratteristiche riferite al prodotto cotto):

Aspetto: panetto di pasta frolla

Colore: giallo intenso

Odore: fragrante e caratteristico della pasta frolla\*

Sapore: caratteristico\*

Consistenza: friabile\*

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso g:	1000
Lunghezza mm:	240 ± 3%
Larghezza mm:	190 ± 3%
Spessore mm:	30 ± 3%

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PASTA FROLLA GRAZIADEI</b> <b>1000 g</b>	REV: 14 Data emissione: 10/11/14 Pagina 3 di 3
---	---	--

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO:

*Natura materiali:* Imballo primario: Flowpack trasparente (OPA/PE); Imballo secondario: cartone multistrato.

Peso prodotto: g.	1000	Cod. EAN Busta	800 9594 000 207
Confezioni per cartone	6	Cod. EAN Cartone	800 9594 000 313
Misure cartone: mm	252 x 195 x 146		
Cartoni per strato:	18		
Strati per pallet:	9		
Cartoni per pallet:	162		
Pezzi per pallet:	972	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	1020	Peso netto prodotto kg	972

SHELF LIFE: 18 mesi

TRASPORTO – STOCCAGGIO: A temperatura controllata -18° C

MODALITÀ D'UTILIZZO:

Scongelare la pasta frolla nella sua confezione originale in frigorifero fino a totale scongelamento.

Su di un piano di lavoro ben infarinato, stendere il prodotto allo spessore desiderato. Per una maggiore friabilità della pasta frolla ti consigliamo di non lavorarla eccessivamente. Infornare a 190° per circa 7/8 minuti per biscotti e tartelette e per circa 20 minuti per crostate farcite alle mele o con altro ripieno.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento conservandolo in frigorifero.

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.