



## Scheda tecnica prodotto

### Pasta sfoglia, surgelata, già stesa, 5 kg - 12 fogli

Articolo N°: 16507

	unità di vendita	cartone	bancale
Codice EAN		8000460013772	
Misure		396x297x63 mm	altezza: 146,8 cm
Peso: netto kg		5 kg	735 kg
lordo kg		5,36 kg	812 kg

**Imballaggio:** pezzi / sacchetto 12  
pezzi / astuccio  
pezzi / cartone 12  
cartoni / bancale 147, 21 strati / bancale, 7 cartoni / strato

**Descrizione del prodotto:** Pasta sfoglia surgelata, pronta da cuocere, già stesa

**Ingredienti:** farina di frumento (grano), margarina vegetale (oli vegetali e grassi vegetali (palm e semi di girasole), acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, sale.

Da consumarsi previa cottura

**Allergeni:** glutine, può contenere tracce di latte

**Preparazione:** Prelevare uno o più pezzi dal cartone e lasciar scongelare per ca. 15 - 20 min. a temperatura ambiente. Non impastare! Farcire a piacere, pennellare la superficie della pasta con latte o uovo sbattuto, appoggiare su una teglia con carta da forno ed infornare in forno preriscaldato a ca. 180 - 200 °C (secondo ricetta), cuocere fino alla doratura desiderata.

### Valori microbiologici in ufc/g:

	Valori limite
Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes	10.000
Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	500
Lieviti/Hefen/yeasts/levures	100.000
Muffe/Schimmel/moulds/moisissures	10.000
Salmonella	neg/25g
Listeria monocytogenes	neg/1g

### Valori nutrizionali medi per 100g:

energia kcal:	375	energia kJ:	1561
grassi:	25 g	di cui grassi saturi:	13 g
carboidrati:	30 g	di cui zuccheri:	0,4 g
proteine:	6 g		
sale:	0,85 g		

**Da consumarsi pref. entro:** se non indicato diversamente 18 Mesi seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio.

**Validità residua alla consegna:** 12 Mesi

**Stoccaggio:** Temperatura: -18°C o inferiore  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

**Trasporto:** Temperatura: -18°C o inferiore

	redatto	controllato e approvato
	Assicurazione Qualità OK	Direzione OK
Nome	Doris Gschnitzer	Karl Huber
Data	05.11.2014	05.11.2014

Versione:3

valido da: 05.11.2014