



SCHEMA TECNICA
PASTA SFOGLIA "PIÙ BURRO"
1.000 g

REV: 15
Data emissione: 05.01.2015
Pagina 1 di 3

DEFINIZIONE PRODOTTO: Pasta sfoglia surgelata in panetto da 1.000 g pronta da stendere.

Farina di **frumento**, mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), **burro (latte)** 10 %, aromi naturali (contengono **latte**), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: caroteni), acqua, sale, estratto di malto di **frumento**.

Può contenere tracce di **uova** e **soia**.

La dicitura più burro sta a precisare che il prodotto è l'unico tra le nostre paste sfoglie, arricchito con un'aggiunta di burro.

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 uova

MODALITÀ D'UTILIZZO: Lasciare scongelare la pasta sfoglia nella sua confezione originale a temperatura ambiente per circa 1 ora 30 minuti. Stendere allo spessore desiderato con il matterello avendo cura di infarinare preventivamente il piano di lavoro. Infornare a 180 - 200° C per circa 20 minuti per la cottura di cannoli, vol-au-vent, pizzette e a 210-230° C per circa 35-40 minuti per torte e timballi. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore e non deve più essere ricongelato.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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



SCHEMA TECNICA
PASTA SFOGLIA "PIÙ BURRO"
1.000 g

REV: 15
Data emissione: 05.01.2015
Pagina 2 di 3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (*parametri riferiti al prodotto cotto):

Aspetto: pani di pasta sfoglia separati

Colore: bianco/giallo paglierino uniforme

Odore: fragrante e caratteristico della pasta sfoglia con burro*

Sapore: caratteristico della pasta sfoglia con burro*

Consistenza: friabile e soffice*

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia

kJ 1608

kcal 386

Grassi 26 g

di cui acidi grassi saturi 15 g

Carboidrati 31 g

Di cui zuccheri 0,87 g

Fibre 2,7 g

Proteine 5,7 g

Sale 1,0 g

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso (g): 1.000

Lunghezza (mm): 235 ± 3%

Larghezza (mm): 190 ± 3%

Spessore (mm): 20 ± 3%

	SCHEMA TECNICA PASTA SFOGLIA "PIÙ BURRO" 1.000 g	REV: 15 Data emissione: 05.01.2015 Pagina 3 di 3
---	---	--

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO:

Natura dei materiali: foglio avvolgente in carta trasparente per alimenti; cartone multistrato.

Tecnica di confezionamento: prodotto pre-incartato surgelato.

Peso prodotto: g.	1.000	Cod. EAN Busta	800 9594 000 153
Confezioni per cartone	6	Cod. EAN Cartone	800 9594 000 177
Misure cartone: mm	250x200x145		
Cartoni per strato:	18		
Strati per pallet:	9		
Cartoni per pallet:	162		
Pezzi per pallet:	972	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	1.030	Peso netto prodotto kg	972

SHELF LIFE: 18 mesi

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.