



Scheda tecnica prodotto

Pasta sfoglia, surgelata, cruda 5x1000g

Articolo N°: 16500

	unità di vendita	cartone	bancale
Codice EAN	8000460011235	8000460011365	
Misure		295x198x155 mm	altezza: 153,9 cm
Peso: netto kg	1 kg	5 kg	720 kg
lordo kg		5,3 kg	790 kg

Imballaggio:
pezzi / sacchetto 1
pezzi / astuccio /
sacchetti / cartone 5
cartoni / bancale 144 , 9 strati / bancale, 16 cartoni / strato

Descrizione del prodotto: Pasta sfoglia surgelata.

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

Da consumarsi previa cottura

Allergeni: glutine, può contenere tracce di latte

Preparazione: Scongela la pasta sfoglia per circa 1,5 ore a temperatura ambiente (forno a microonde 3,5 min 500W per pezzo). Infarinare la tavola ed il matterello e tirare la pasta fino allo spessore desiderato. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C secondo la ricetta fino a doratura desiderata.

Valori microbiologici in ufc/g:

	Valori limite
<i>Coliformi/Coliforme/coliforms/coliformes</i>	10.000
<i>Escherichia coli</i>	100
<i>Staphylococcus aureus</i>	500
<i>Lieviti/Hefen/yeasts/levures</i>	100.000
<i>Muffe/Schimmel/moulds/moisissures</i>	10.000
<i>Salmonella</i>	neg/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	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	04.07.2014	04.07.2014

Versione:8

valido da: 04.07.2014