



Scheda tecnica

Pasta Sfoglia (12 fogli) 5kg, cruda

Revisione: 1 del 27.10.2022



| | |
|------------------------------------|---|
| Nr. articolo: | 16507 |
| Marchio: | Pan |
| Denominazione legale: | Pasta sfoglia, pronta per l'uso, surgelata, 5kg |
| Nr. di tariffa doganale UE: | 19021990 |

Descrizione prodotto

Pasta sfoglia surgelata pronta per la cottura, 12 lastre già stese. Scongela in pochi minuti e ideale come prodotto base per una varietà di ricette dolci e salate.



Ingredienti e allergeni

Ingredienti: farina di frumento (GRANO), margarina vegetale (grasso di palma, acqua, olio di girasole, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, sale
Può contenere tracce di: SOIA, LATTE, SENAPE, UOVA

Allergeni secondo ricetta: GRANO (glutine)



Preparazione

Da consumarsi previa cottura.

Secondo necessità togliere uno o più pezzi dal cartone e lasciare scongelare per ca. 15-20 minuti a temperatura ambiente. Non impastare! Farcire a piacere, pennellare la superficie della pasta con latte o uovo sbattuto, appoggiare su una teglia da forno fredda ed infornare in forno preriscaldato a ca. 180 - 200 °C (dipende dalla ricetta), cuocere fino alla doratura desiderata.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore!



Scheda tecnica

Pasta Sfoglia (12 fogli) 5kg, cruda

Revisione: 1 del 27.10.2022



Caratteristiche del prodotto

- assenza di aromi aggiunti
- assenza di aromi artificiali
- assenza di coloranti artificiali
- assenza di grassi idrogenati
- assenza di OGM
- RSPO/Mass Balance
- vegetariano



Valori nutrizionali

| | Valori medi per 100g |
|----------------------------|----------------------|
| Energia kJ | 1561 kJ |
| Energia kcal | 375 kcal |
| Grassi | 25 g |
| di cui acidi grassi saturi | 13 g |
| Carboidrati | 30 g |
| di cui zuccheri | 0.4 g |
| Proteine | 6.0 g |
| Sale | 0.85 g |



Valori microbiologici in ufc/g

| Parametro Analitico | Valore limite |
|--------------------------|---------------|
| Coliformi | 10.000 |
| Escherichia coli | 100 |
| Staphylococcus aureus | 500 |
| Lieviti | 100.000 |
| Muffe | 10.000 |
| Salmonella/25g | neg/25g |
| Listeria monocytogenes/g | neg/1g |



Scheda tecnica
Pasta Sfoglia (12 fogli) 5kg, cruda

Revisione: 1 del 27.10.2022



Gestione del prodotto

| | |
|--|--------------------------------|
| Condizioni di trasporto e stoccaggio: | temperatura: -18°C o inferiore |
| TMC dalla data di produzione: | 18 mesi |
| Vita residua minima alla consegna: | 12 mesi |



Imballaggio

| Tipologia imballo | Codice EAN | Misure | Peso netto | Peso lordo | |
|-------------------|---------------|------------------|------------|------------|---------------------|
| unità base | | | | | 12 pezzi/sacchetto |
| cartone | 8000460013772 | 40,0x30,0x6,5 cm | 5 kg | ca. 5,6 kg | 12 pezzi/cartone |
| | | | | | 147 cartoni/bancale |
| bancale | | 120x80x147 cm | 735 kg | ca. 845 kg | 21 strati/bancale |
| | | | | | 7 cartoni/strato |

Firme

| | REDAZIONE | CONTROLLO | APPROVAZIONE |
|--------|---------------------|------------------|--------------|
| Firma: | Melnickenko Tatjana | Furlani Matthias | Huber Karl |
| Data: | 27.10.2022 | 27.10.2022 | 27.10.2022 |