



SCHEMA TECNICA
PASTA SFOGLIA
“LA SOTTILE”

REV: 16
Data emissione: 11/09/2015
Pagina 1 di 4

DEFINIZIONE PRODOTTO: Pasta sfoglia surgelata già stesa in fogli 10 Kg.



INGREDIENTI:

Farina di **frumento**¹, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, colza, cocco), acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, sale, estratto di malto di **frumento**. Può contenere tracce di **latte** e **soia**.

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 soia..

COMPOSIZIONE CHIMICA (valori riferiti a 100 g. di prodotto):

Umidità 33,8 %

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Sarche di Calavino (TN)
Tel. 0461/563155; Fax 0461/563165; www.graziadeisurgelati.com

e-mail ordini: commerciale@graziadei.info; e-mail qualità: controllo.qualita@graziadei.info

**SCHEMA TECNICA****PASTA SFOGLIA
"LA SOTTILE"**REV: 16
Data emissione: 11/09/2015
Pagina 2 di 4

Sul tal quale: Protidi	5,8 %
Lipidi	27 %
Glucidi	30 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila 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 g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	
kJ	1628
kcal	391
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	30 g
Di cui zuccheri	2,8 g
Fibre	2,6 g
Proteine	5,8 g
Sale	0,86 g

	SCHEMA TECNICA PASTA SFOGLIA “LA SOTTILE”	REV: 16 Data emissione: 11/09/2015 Pagina 3 di 4
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (* caratteristiche riferite al prodotto cotto):

Aspetto: fogli di pasta sfoglia separati e già stesi

Colore: bianco paglierino uniforme

Odore: fragrante e caratteristico della pasta sfoglia *

Sapore: caratteristico *

Consistenza: friabile e soffice *

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso kg: 10

Lunghezza mm: 570 ± 3%

Larghezza mm: 370 ± 3%

Spessore mm: 3 ± 3%

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO:

Natura materiali: foglio separatore in carta forno in sacchetto materiale plastico per alimenti; cartone multistrato.

Peso prodotto: kg.	10		
Confezioni per cartone	1	Cod. EAN Cartone	800 9594 000 375
Misure cartone: mm	595x395x70		
Cartoni per strato:	4		
Strati per pallet:	20		
Cartoni per pallet:	80		
Pezzi per pallet:	80	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	860	Peso netto prodotto kg	800

SHELF LIFE: 18 mesi

TRASPORTO – STOCCAGGIO: A temperatura controllata -18° C

	<p>SCHEMA TECNICA</p> <p>PASTA SFOGLIA “LA SOTTILE”</p>	<p>REV: 16 Data emissione: 11/09/2015 Pagina 4 di 4</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

MODALITÀ D'UTILIZZO:

Prelevare dal congelatore solamente i fogli che si intende utilizzare. Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 5 minuti e quindi procedere nella preparazione delle vostre ricette. Infornare a 190 - 200° C per circa 20 minuti per la cottura di cannoli, vol-au-vent, pizzette e a 210-220° C per circa 35-40 minuti per torte e timballi, utilizzando se necessario, il foglio separatore di carta da forno. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore e non deve più essere ricongelato.

DICHIARAZIONI:

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.