## **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**



## **PASTIERA NAPOLETANA**



PRODOTTO	PASTIERA NAPOLETANA - TORTA		
CATEGORIA	Prodotto dolciario surgelato		
MERCEOLOGICA	_		
STABILIMENTO DI	Via S. Maria La Scala – Cortile Ammirati, 30 – San Giuseppe Vesuviano (Na)		
PRODUZIONE	,		
CARATTERISTICHE	Prodotto ottenuto da materie prime selezionate e lavorato con metodi artigianali		
LICTA INCREDIENT	tradizionali.		
LISTA INGREDIENTI	Pasta frolla (farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, UOVA fresche,		
	bicarbonato di ammonio), farcitura[RICOTTA, RICOTTA di pecora, GRANO		
	cotto (GRANO, acqua, sale), UOVA fresche, zucchero, pasta all'arancia (scorzoni		
	di arancia 49%, sciroppo di glucosio fruttosio, saccarosio, succo di limone		
	concentrato), vaniglia Bourbon, aroma Millefiori. Logo in cioccolato: pasta di		
	cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole E322,		
	colorante: curcumina E100, grassi vegetali, LATTE intero in polvere, aroma		
	naturale di vaniglia		
ALLERGENI	Cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova. Puo' contenere		
(Reg UE 1169/2011)	tracce di arachidi, frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi), solfiti e senape.		
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM.		
TMC	12 mesi dalla data di produzione.		
MODALITA' DI UTILIZZO	Prima del consumo tenere il prodotto a una temperatura di 4°C per circa		
	5 ore.		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.	0°C <t<4°c ma<="" per="" td=""><td>x 48 ore.</td></t<4°c>	x 48 ore.
IMBALLO	Confezione da 1400 g.		
CODICE EAN	7427119291917		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 22 strati.		
TRASPORTO	Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regime di temperatura controllata (<-18°C).		
VALORI NUTRIZIONALI	Valore energetico	435/1818	Kcal/Kj
(per 100 g di prodotto)	Grassi	14,7	g
	di cui Acidi Grassi saturi	10,1	g
	Carboidrati	64,1	g
	di cui Zuccheri	41,7	g
	Proteine	9,7	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	3,5	g
CARATTERISTICHE	Carica batterica totale	<10 <sup>5</sup>	UFC/g
MICROBIOLOGICHE	Coliformi totali	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
	Escherichia coli	<10 <sup>2</sup>	UFC/g
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g

Revisione: 03042024