

	<b>PAC GEL s.r.l</b> <i>Stabilimento di produzione e confezionamento: Via  Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco (NA) –  Tel 081/8471164 <a href="http://www.pacgel.it">www.pacgel.it</a></i>	Rif. cod. S2F Rev. del 19/07/2022 Pag 1/2
	<b>SCHEDA TECNICA  SFOGLIATA  MIGNON FRIARIELLI</b>	

**DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
Prodotto pronto cottura dolce crudo congelato tipico ripieno napoletano, di pasta ripiegata con ripieno a base di friarielli salsiccia di forma tipica a conchiglia. Colore: avorio da crudo e dorato dopo cottura. Sapore: Tipico del prodotto, con assenza di sapore estraneo. Odore: tipico, con assenza di odori estranei.

<b>DEFINIZIONE PRODOTTO</b>			
Codice Articolo <b>S2F</b>	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE: <b>30 g circa</b>	PESO NETTO CARTONE: <b>4 Kg</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>12 MESI A -18 °C</b>
COD. ITF 14: 18052400313371		COD. EAN 13: 8052400313374	
COD. EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione			
<i>n.b. i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/- 10% data l'artigianalità del prodotto</i>			

**INGREDIENTI**  
Farina di GRANO tenero tipo 0, glutine di FRUMENTO, farcitura 25 %: [cime di rapa 67 % (cime di rapa 76 %, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, acqua, sale, peperoncini, antiossidanti: acido citrico, conservanti: acido sorbico), impasto di salsiccia di suino 33% (carne suina, acqua, sale iodato, destrosio, spezie, piante aromatiche, aromi naturali, fibra alimentare, regolatore di acidità: diacetato di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio), pecorino romano D.O.P. (LATTE ovino, sale e caglio)], acqua, strutto, zucchero, sale, zucchero invertito.  
IL PRODOTTO POTREBBE CONTENERE TRACCE DI: FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, PESCE, SEMI DI SESAMO, SENAPE, UOVA.

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
C.B.T. A 37 °C	< 1.000.000 UFC/g
Coliformi totali	< 1.000 UFC/g
Coliformi Fecali	ASSENTI
Staphilococcus	<100 UFC/g
Salmonella- Listeria	ASSENTE IN 25 g
<i>I parametri riportati sono da considerarsi puramente indicativi in quanto il prodotto va consumato solo previa cottura.</i>	

**CONTROLLO DELLA QUALITA' E MODALITA' DI TRASPORTO**  
Processo produttivo tenuto sotto controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg. CE 852/04. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata ai sensi del Reg.CE 37/05, del D.M. 493 del 25/09/95 e del D.lgs 110/92 in materia di trasporto di alimenti surgelati.

**MODALITA' DI COTTURA**  
Scongellare a temperatura ambiente per circa 30 minuti, cuocere in forno già caldo a 210-220 °C per 20-25 minuti. Una volta cotto il prodotto va consumato entro 24 ore.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**  
Conservare alla temperatura di -18°C.  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.  
Prodotto surgelato all'origine da consumarsi solo previa cottura.

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto così come venduto)</b>							
VALORE ENERGETICO		Grassi	Di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
Kcal	kJ	12,1 g	4,5g	35,4g	0,4g	7,2g	2,75g
284,5	1192,7						

<i>Redatto e Verificato RGQ Fabio Formisano</i>	<i>Approvato da AU Nicola Panariello</i>
---	--

	<b>PAC GEL s.r.l</b> <i>Stabilimento di produzione e confezionamento: Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco (NA) – Tel 081/8471164 <a href="http://www.pacgel.it">www.pacgel.it</a></i>	<b>Rif. cod. S2F</b> Rev. del 19/07/2022 Pag 2/2
	<b>SCHEDA TECNICA SFOGLIATA MIGNON FRIARIELLI</b>	

**PRODOTTO SENZA GRASSI IDROGENATI**

<b>INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE</b>			
<b><u>ALLERGENE</u></b>	<b>PRESENTE Come ingrediente</b>	<b>POSSIBILE contaminazione crociata</b>	<b>ASSENTE</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridi) e prodotti derivati	•		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			•
Uova e prodotti a base di uova		•	
Pesce e prodotti a base di pesce		•	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		•	
Soia e prodotti a base di soia		•	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	•		
Frutta secca in guscio (mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e Queensland) e prodotti derivati.		•	
Sedano e prodotti a base di sedano			•
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		•	
Senape e prodotti a base di senape		•	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO <sub>2</sub>			•
Lupini e prodotti a base di lupini		•	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			•

<b>DICHIARAZIONI O.G.M.</b>
Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO (UVE)</b>	
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Busta in polietilene (idonea al contatto alimentare in conformità al REG. CE 1935/04 - DM. 21/03/73) immessa in cartone ondulato.
Dimensioni cartone	39 x 26 x 10 cm
Peso cartone vuoto	g 344
Peso lordo UVE	Kg 5.3
Peso netto UVE	Kg 5
<i>n.b. i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/- 10% data all'artigianalità del prodotto</i>	

<b>SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE</b>			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONE PALLET	Cm 80X120X180 circa
N° STRATI PER PALLET	13	PESO LORDO PALLET	Kg 510 circa
N° UVE PER PALLET	117	PESO NETTO PALLET	Kg 470 circa

<i>Redatto e Verificato RGO</i>	<i>Approvato da AU</i>
<i>Fabio Formisano</i>	<i>Nicola Panariello</i>