

	PAC GEL s.r.l. Stabilimento di produzione e confezionamento: Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco (NA) – Tel 081/8471164 www.pacgel.it	Rif. cod. CPPF40 Rev. del 10/01/2023 Pag 1/2
	SCHEDA TECNICA CORNETTO PISTACCHIONE PRONTO FORNO	

DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
 Prodotto pronto forno dolce crudo congelato, di pasta lievito sfogliato dopo cottura ripieno di crema pistacchio, diritto. Colore: Avorio da crudo e dorato dopo cottura. Sapore: Tipico del prodotto. Odore: tipico.

DEFINIZIONE PRODOTTO				
Codice Articolo	NUMERO PEZZI PER CARTONE:	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE:	PESO NETTO CARTONE:	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:
CPPF40	40	90 g circa	3.6 Kg	12 MESI A -18 °C
COD. ITF 14: 18052400310523 COD. EAN 13: 8052400310526 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 FRUMENTO; margarina vegetale: (oli e grassi vegetali (SOIA, girasole, colza, palma, cocco), in proporzione variabile), acqua, emulsionanti (E471), conservanti (E202), acidi (acido citrico), aromi, coloranti (caroteni), crema di PISTACCHIO (LATTE magro reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, amido di mais, PISTACCHIO 4.5 %, TUORLO D'UOVO fresco, addensante: E401, aroma, sale), strutto, zucchero, lievito di birra, UOVA, GLUTINE di FRUMENTO, Farina di GRANO tenero, Emulsionante: E472e (Colza), GLUTINE di GRANO, Agente di trattamento della farina: E300, enzimi, sale, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, aromi, colorante: clorofilla.
 IL PRODOTTO POTREBBE CONTENERE TRACCE DI: altra FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, PESCE, SEMI DI SESAMO, SENAPE.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
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
 MODALITA' DI COTTURA: Si consiglia di scongelare il prodotto per circa 30 minuti a temperatura ambiente. Cuocere in forno già caldo a 160-170 °C per 20-25 minuti.

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 congelato all'origine da consumarsi solo previa cottura.

Redatto e Verificato RGQ Fabio Formisano	Approvato da AU Nicola Panariello
---	--------------------------------------

	PAC GEL s.r.l. <i>Stabilimento di produzione e confezionamento:</i> <i>Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco</i> <i>(NA) – Tel 081/8471164 www.pacgel.it</i>	Rif. cod. CPPF40 Rev. del 10/01/2023 Pag 2/2
	SCHEDA TECNICA CORNETTO PISTACCHIONE PRONTO FORNO	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto così come venduto)							
VALORE ENERGETICO		Grassi	Di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
Kcal	kJ	18.4 g	9.7g	42g	7.1g	9.8g	0,7g
377,2	1579						
PRODOTTO SENZA GRASSI IDROGENATI							
INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE							
<u>ALLERGENE</u>	PRESENTE Come ingrediente	POSSIBILE contaminazione crociata	ASSENTE				
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 ₂			•				
Lupini e prodotti a base di lupini		•					
Molluschi e prodotti a base di molluschi			•				
DICHIARAZIONI O.G.M.							
Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del reg. CE 1829/2003 e 1830/2003							
IMBALLAGGIO PRIMARIO E SECONDARIO (UVE)							
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 27 x 23 cm						
Peso cartone vuoto	g 450						
Peso lordo UVE	Kg 4,45						
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>							
SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE							
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONE PALLET	Cm 190X120X80 circa				
N° STRATI PER PALLET	8	PESO LORDO PALLET	Kg 300 circa				
N° UVE PER PALLET	72	PESO NETTO PALLET	Kg 260 circa				
Redatto e Verificato RGQ				Approvato da AU			
Fabio Formisano				Nicola Panariello			