

	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. F5 Rev. del 20/02/2023 Pag 1/2
	SCHEDA TECNICA FROLLA GRANDE	



DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Prodotto pronto forno dolce crudo congelato, di pasta frolla con ripieno a base di semola ricotta e arancia candita, di forma bombata. Colore: Giallo uovo da crudo e dorato dopo cottura, Sapore : Tipico del prodotto, con assenza di sapore estraneo; Odore: Tipico, con assenza di odori estranei.
--

DEFINIZIONE PRODOTTO				
Codice Articolo F5	NUMERO PEZZI PER CARTONE: 45	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE: 130 g circa	PESO NETTO CARTONE: 5,85 Kg	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 12 MESI A -18 °C
COD. ITF 14: 18052400312954 COD. EAN 13: 8052400312957 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, [semola di GRANO duro; ricotta 22,4 % (siero di LATTE vaccino), zucchero, UOVA, canditi arancio: Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio], acqua, strutto, margarina vegetale: (oli e grassi vegetali: palma, girasole, SOIA, colza, cocco (in proporzione variabile), emulsionante: (E471), correttore di acidità: (E330), conservante: (E202), aromi, colorante: (caroteni)), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, zucchero invertito, agente lievitante: ammonio bicarbonato, aromi, colorante: E160a Copertura: MISTO E TUORLO D'UOVO pastorizzato. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI: 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 Scongelare a temperatura ambiente per circa 30 minuti, cuocere in forno già caldo a 180-190 °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 congelato all'origine da consumarsi solo previa cottura.

<i>Redatto e Verificato RGO</i> Fabio Formisano	<i>Approvato da AU</i> 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. F5 Rev. del 20/02/2023 Pag 2/2
	SCHEMA TECNICA FROLLA GRANDE	



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	6,5g	1,8g	44,6g	9,8g	4,7g	0,3g
256,6	1083,4						

PRODOTTO SENZA GRASSI IDROGENATI

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

ALLERGENE	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 10 mg/Kg espressi come SO ₂			•
Lupini e prodotti a base di lupini		•	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			•

MODIFICAZIONI GENETICHE 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 19 cm
Peso cartone vuoto	g 440
Peso lordo UVE	Kg 6.3
Peso netto UVE	Kg 5.85

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONE PALLET	Cm 180X120X80 circa
N° STRATI PER PALLET	10	PESO LORDO PALLET	Kg 570 circa
N° UVE PER PALLET	90	PESO NETTO PALLET	Kg 530 circa

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