

	<b>PAC GEL s.r.l.</b> <i>Stabilimento di produzione e confezionamento:</i> <i>Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco</i> <i>(NA) – Tel 081/8471164 <a href="http://www.pacgel.it">www.pacgel.it</a></i>	Rif. cod. F5 Rev. del 20/02/2023 Pag 1/2
	<b>SCHEMA TECNICA</b> <b>FROLLA GRANDE</b>	



<b>DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b> 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.
--

<b>DEFINIZIONE PRODOTTO</b>				
Codice Articolo <b>F5</b>	NUMERO PEZZI PER CARTONE: <b>45</b>	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE: <b>130 g circa</b>	PESO NETTO CARTONE: <b>5,85 Kg</b>	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: <b>12 MESI A -18 °C</b>
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>				

<b>INGREDIENTI</b> 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.
---

<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>	

<b>CONTROLLO DELLA QUALITA' E MODALITA' DI TRASPORTO</b> 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.
---

<b>MODALITA' DI COTTURA</b> Scongellare 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.
---

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b> 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> <b>Fabio Formisano</b>	<i>Approvato da AU</i> <b>Nicola Panariello</b>
---	--

	<b>PAC GEL s.r.l.</b> <i>Stabilimento di produzione e confezionamento:</i> <i>Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco</i> <i>(NA) – Tel 081/8471164 <a href="http://www.pacgel.it">www.pacgel.it</a></i>	Rif. cod. F5 Rev. del 20/02/2023 Pag 2/2
	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>FROLLA GRANDE</b>	



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	<b>6,5g</b>	1,8g	<b>44,6g</b>	9,8g	<b>4,7g</b>	<b>0,3g</b>
<b>256,6</b>	<b>1083,4</b>						

**PRODOTTO SENZA GRASSI IDROGENATI**

### INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

<b>ALLERGENE</b>	<b>PRESENTE</b> Come ingrediente	<b>POSSIBILE</b> contaminazione crociata	<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 10 mg/Kg espressi come SO <sub>2</sub>			•
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>