

	PAC GEL <i>Stabilimento di produzione e confezionamento: Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco (NA) – Tel 081/8471164 www.pacgel.it</i>	Rif. cod. LF Rev. del 19/07/2022 Pag 1/2
	SCHEMA TECNICA LEMON FROLLA	

DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
 Prodotto pronto forno dolce crudo congelato, di pasta frolla con ripieno a base di semola ricotta e crema limone, di forma bombata. Colore: avorio 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 LF	NUMERO PEZZI PER CARTONE: 40	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE: 100 g circa	PESO NETTO CARTONE: 4 Kg	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 12 MESI A -18 °C
COD. ITF 14: 18052400313630 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 "00"; farcitura (54%): [semola di GRANO duro; ricotta (siero di LATTE vaccino); crema limone: (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, amido modificato, succo di limone 2%, stabilizzanti: carbosimetilcellulosa, aromi, conservanti: sorbato di potassio 0,15%, regolatore di acidità: solfato di calcio), Sale, zucchero, UOVA, macinato di limone: (limoni di origine italiana, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità acido citrico: E330, conservante ANIDRIDE SOLFOROSA: E220 (come residuo)), LATTE scremato in polvere; aromi], acqua, strutto, margarina vegetale (grassi vegetali: palma, acqua, olio vegetale: girasole, LATTE scremato in polvere, emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi (E471), sale, correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aromi, colorante: caroteni misti (E160a)), LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, zucchero invertito, agente lievitante: ammonio bicarbonato; aromi; colorante: E100. 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
 Scongela a temperatura ambiente per circa 30 minuti, cuocere in forno già caldo a 190-200 °C per 15-18 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.

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

	PAC GEL <i>Stabilimento di produzione e confezionamento: Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco (NA) – Tel 081/8471164 www.pacgel.it</i>	Rif. cod. LF Rev. del 19/07/2022 Pag 2/2
	SCHEMA TECNICA LEMON FROLLA	

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	6,5 g	1.8g	44,6g	9,8g	4,7g	0,3g
256,6	1083,4						

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 26 x 9,5 cm
Peso cartone vuoto	g 300
Peso lordo UVE	Kg 4.3
Peso netto UVE	Kg 4

n.b. i singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/- 10% data all'artigianalità del prodotto

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONE PALLET	Cm 170X120X80 circa
N° STRATI PER PALLET	13	PESO LORDO PALLET	Kg 500 circa
N° UVE PER PALLET	117	PESO NETTO PALLET	Kg 468 circa

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