

	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. FCIOK Rev. del 10/01/2023 Pag 1/2
	SCHEMA TECNICA FROLLA SOUFFLE'	



DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto pronto forno dolce crudo congelato, di pasta frolla con ripieno a base di semola ricotta e crema nocciola, 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	NUMERO PEZZI PER CARTONE:	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE:	PESO NETTO CARTONE:	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:
FCIOK	40	100 g circa	4 Kg	12 MESI A -18 °C

COD. ITF 14: 18052400314002 COD EAN 13: 8052400314005
 COD. EAN/UCC 128: (01) ITF14(10) lotto(15) termine minimo di conservazione

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

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; farcitura: [semola di GRANO duro, pasta concentrata al cacao: (oli vegetali (girasole, palma), cacao magro 10-12% di burro di cacao (26%), zucchero, LATTOSIO, siero di LATTE in polvere, NOCCIOLE (12%), emulsionante: lecitina di SOIA, aromi), ricotta (siero di LATTE vaccino, sale); crema NOCCIOLA 10% (zucchero, oli vegetali (palma e colza), cacao magro in polvere 8%, NOCCIOLE 5,5%, LATTE intero in polvere, amido di patata, emulsionante: lecitina di girasole, aromi.), zucchero, UOVA, LATTE scremato in polvere], zucchero, acqua, strutto, margarina vegetale: (oli e grassi vegetali: palma, colza, cocco e girasole (in proporzione variabile), emulsionante: (E471), correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), aromi, colorante: caroteni), proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, zucchero invertito, agente lievitante: ammonio bicarbonato, aromi, colorante: aroma naturale.

Copertura: zucchero, amido di riso, cacao magro, amido di frumento deglutinato, agente lucidante: cera carnauba, MISTO E TUORLO D'UOVO pastorizzato.

IL PRODOTTO PUO' 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 parametri riportati sono da considerarsi puramente indicativi in quanto il prodotto va consumato solo previa cottura.

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 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.

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

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

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	5.4 g	1.8g	57.7g	32.4g	5.6g	0,24g
305,6	1291						

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 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		DIMENSIONE PALLET	
	9		Cm 170X120X80 circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 480 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 432 circa

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