

Codice:

8384

Descrizione:

ERBAZZONE PASTIC(SFOGL)RIC/SPI.1K.X6 GEL



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

ERBAZZONE PASTIC(SFOGL)RIC/SPI.1K.X6 GEL

Torta in fragrante pasta sfoglia con ripieno morbido e cremoso a base di spinaci e formaggio. Surgelato

Ingredienti del ripieno (60%): ricotta (origine: ITALIA), spinaci (origine: UE), bietole (origine: UE), pangrattato (origine farina: nazionale, UE), sale (origine: ITALIA), formaggio (origine: ITALIA), cipolla (origine: UE/NON UE), olio di semi di girasole (origine: UE/NON UE), fiocchi di patate (origine: UE), prezzemolo (origine: ITALIA), sale (origine: ITALIA).

Ingredienti della pasta sfoglia (40%): farina di grano tenero tipo "0" (origine: ITALIA/UE/NON UE), margarina (NON UE), acqua (LOCALE), sale (origine: ITALIA), farina di frumento tenero malata (origine: ITALIA), proteine del latte (origine: ITALIA), maltodestrine di mais (origine: ITALIA).

Ingredienti del ripieno (60%): ricotta (siero di latte, latte, correttore di acidità: Acido citrico, acido lattico), spinaci, bietole, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), formaggio (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), cipolla, olio di semi di girasole, fiocchi di patate (patate disidratate, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi), prezzemolo, sale

Ingredienti della pasta sfoglia (40%): farina di grano tenero tipo "0", margarina (oli e grassi vegetali (grassi: palma, oli: girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi (contenente latte), colorante (betacarotene)), acqua, sale, farina di frumento tenero maltata, proteine del latte, maltodestrine di mais

Glutine, latte, uova.

Può contenere tracce di: crostacei, pesce, soia, senape, lupino

ALLERGENI	Nello stabilimento: Glutine, uova, pesce, latte, crostacei, soia, senape, lupino
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Enterobatteri: < 1x10 ⁴ UFC/g E.Coli: < 1x10 ² ufc/g Stafilococco coag +: < 5x10 ² UFC/g Salmonella spp: assente in 25 g Muffe e lieviti: N.A Listeria monocytogenes in 25g: < 11 ufc/g in 2 uc su 5 < 110 ufc/g in 3 uc su 5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: avorio da crudo; bronzato dopo la cottura Sapore: delicato e appetitoso dopo la cottura Odore: gradevole e fragrante dopo la cottura Consistenza: fragile dopo la cottura
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia: 950 kJ/227 Kcal Grassi: 13 g - di cui acidi grassi saturi: 7,3 g Carboidrati: 21 g - di cui zuccheri: 3,1 g Proteine: 6,6 g Sale: 1 g
OGM	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.
MODALITÀ DI UTILIZZO	Da consumarsi solo previa cottura in forno preriscaldato a 220°C per 25-30 minuti circa, fino al grado di cottura desiderato.
CONSERVAZIONE	*** - 18°C 18 mesi ** - 12°C: entro un mese dopo l'acquisto * - 6°C: entro una settimana dopo l'acquisto
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato
TMC (DURABILITÀ)	18 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto plastica HDPE 2
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato
DIMENSIONI ARTICOLO	1000 g
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	400 x 450 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	6000 g
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	6217 g
PESO NETTO PALLET	576 kg
PESO LORDO PALLET	622 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 96
CARTONI PER STRATO	n. 8
N°STRATI PER PALLET	n. 12
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 320 mm Profondità o larghezza: 275 mm Altezza: 125 mm
MISURE PALLET	Altezza media: 1,8 m
MARCHIO	Righi
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8006278000799

CODICE A BARRE CARTONE	08006278000799
NOMENCLATURA COMBINATA	19059080
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Nevizzano,8 14024 Buttigliera d'Asti
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 14 22/03/2022
INTEGRAZIONI	29/03/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	20/06/2023