

Descrizione prodotto:

Paste sfoglie ripiene di pomodoro, besciamella e mozzarella, di forma tonda.

Composizione:

Ogni singolo pezzo è composto da pasta sfoglia (40% in peso del prodotto finale) che racchiude un ripieno di besciamella (30% in peso del prodotto finale), mozzarella e pomodoro.

Elenco ingredienti:	
Sfoglia (40% del prodotto finito)	Ripieno (60% in peso del prodotto finito)
Farina grano tenero "00" (22,2%), Acqua (7%), Strutto (1,3%) Sodio (0.98%)	Latte in polvere (24,5%) Margarina (21,8%) Farina grano tenero "00" (12%) Mozzarella (6,4%) Pomodoro (5,45%) Pepe (0,05%)



Metodo di conservazione

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa fra -22°C e -18°C fino alla data di scadenza. TMC (*shelf life*): 12 mesi, espresso come mese/anno (es.: mm/aaaa), dalla data di confezionamento a -18°C. Il prodotto va tenuto nell'imballaggio originale fino al momento dell'uso. Una volta scongelato non si può più ricongelare.

Preparazione e cottura

Mettere il rustico in frigo un'ora prima della cottura. Cuocere in forno già caldo a 250°C per 12-15 minuti.

Confezionamento

Il prodotto deve essere confezionato e protetto con cellophane (MOCA: idonei all'uso alimentare e conformi a quanto previsto dal Reg. 1935/04) come imballo primario e riposto in cartoni come imballo secondario (dichiarazione di conformità rilasciata dalla ditta fornitrice TRE C. PLAST s.r.l.).

Imballaggio:

- cartone singolo: H:16 cm, L:40cm, P:30cm.
- 120 pz/cartone
- 8 cartoni/fila
- 10 file/pallet
- 80 cartoni/pallet.

Peso garantito per singolo pezzo da 60 a 65 g.

Valori medi nutrizionali/100g di prodotto	
Valore energetico	303 Kcal (1263 Kj)
Grassi	22,5 g
Di cui saturi	13 g
Carboidrati	16 g
Di cui zuccheri	14,4 g
Proteine	9,2 g
Sodio	207 g

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Singoli pezzi mini
Odore	Tipico dei prodotti da forno in sfoglia crudi
Colore	Leggermente dorato uniforme
Sapore	Acidulo e salato, tipico dei prodotti da forno in sfoglia crudi
Caratteristiche microbiologiche	
CMT	< 10 ⁴ ufc/g
Coliformi totali	< 10 ³ ufc/g
<i>E.coli</i>	< 10 ufc/g
<i>S.aureus</i>	< 10 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Assente/25g
<i>L.monocytogenes</i>	Assente/25g
Lieviti	< 10 ³ ufc/g
Muffe	< 10 ³ ufc/g

L'Azienda opera secondo un proprio piano HACCP, e garantisce la sicurezza dei propri prodotti in conformità al regolamento 852/2004 ed il rispetto degli oneri di tracciabilità del regolamento 178/2002.

Ditta "SERGI MARIA"
Strada Comunale Paduligne – Z.I.
73040 – Specchia (LE)
C.F.: SRGMRA70P63F623W
P.IVA:04079280758 Tel:328/3205176