

**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:

**farina grano tenero "00"** (22,2%),

acqua (7%),

**strutto** (1,3%)

tenore di sale (0,98%)

Ripieno: (60% in peso del prodotto finito):

**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. Spennellare in superficie con dell'uovo. 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.

- 40 pz/cartone

- 8 cartoni/fila

- 10 file/pallet

- 80 cartoni/pallet.

Peso garantito per singolo pezzo 180g.

<b>Valori medi nutrizionali/100g di prodotto</b>
--

Valore energetico	260 Kcal (1099 Kj)
Grassi	3,6 g
Di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	49 g
Di cui zuccheri	1 g
Proteine	7,2 g
Sale	1,7 g

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
Aspetto	Impasto base per pizza rettangolare e a "pallina".
Odore	Tipico dei prodotti lievitati da forno crudi
Colore	Leggermente dorato uniforme
Sapore	Acidulo e salato, tipico dei prodotti lievitati da forno crudi
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
CMT	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Coliformi totali	< 10 <sup>3</sup> 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 <sup>3</sup> ufc/g
Muffe	< 10 <sup>3</sup> ufc/g

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

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