

	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. S1 Rev. del 10/01/2023 Pag 1/2
	SCHEDA TECNICA SFOGLIATA RICCIA 130 g	

DESCRIZIONE PRODOTTO e CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
 Prodotto pronto forno dolce crudo congelato tipico napoletano, di pasta ripiegata con ripieno a base di semola ricotta e arancia candita, di forma tipica a conchiglia. 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 S1	NUMERO PEZZI PER CARTONE: 45	PESO SINGOLO PEZZO ALL'ORIGINE: 130 g circa	PESO NETTO CARTONE: 5.85 Kg	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 12 MESI A -18 °C
COD. ITF 14: 18052400312831 COD. EAN 13: 8052400312834 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 "0", glutine di FRUMENTO, farcitura (54%): [semola di GRANO duro; ricotta 22,4% (siero di LATTE vaccino), zucchero, UOVA, canditi arancio: Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, UOVA, proteine del LATTE, LATTE scremato in polvere, aromi], acqua, strutto, zucchero, sale, zucchero invertito.
 IL PRODOTTO POTREBBE CONTENERE TRACCE DI: FRUTTA A GUSCIO, lecitina di SOIA, 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
 Scongellare a temperatura ambiente per circa 30 minuti, cuocere in forno già caldo a 190-200 °C per 20-25 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 congelato all'origine da consumarsi solo previa cottura.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto così come venduto)	
Redatto e Verificato RGQ Fabio Formisano	Approvato da AU Nicola Panariello

	PAC GEL s.r.l. <i>Stabilimento di produzione e confezionamento:</i> <i>Via Sotto ai Camaldoli, 56 -80059-Torre del Greco</i> <i>(NA) – Tel 081/8471164 www.pacgel.it</i>	Rif. cod. S1 Rev. del 10/01/2023 Pag 2/2
	SCHEMA TECNICO SFOGLIATA RICCIA 130 g	

VALORE ENERGETICO		Grassi	Di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
Kcal	kJ	8.4 g	1.4g	41,2g	9.5g	7g	0,9g
269.8	1135,8						

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 15 cm
Peso cartone vuoto	g 344
Peso lordo UVE	Kg 6.2
Peso netto UVE	Kg 5.85

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 80X120X180 circa
N° STRATI PER PALLET	10	PESO LORDO PALLET	Kg 558 circa
N° UVE PER PALLET	90	PESO NETTO PALLET	Kg 526 circa

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