

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST/PF/01 IQ0301 R10 Pagina 1 di 2 Data: 23/08/18
	<b>TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI</b> <b>700 g</b> <b>IQ0301</b>	

#### DATI PRODOTTO

<b>Codice</b>	<b>IQ0301</b>
<b>Nome</b>	<b>PASQUALINA</b>
<b>Marchio</b>	<b>Idea Quick</b>
<b>Descrizione</b>	Torta salata di pasta sfoglia con ripieno a base di ricotta e spinaci. Surgelata
<b>Forma, dimensioni e peso</b>	Forma rotonda, diametro 22 cm e altezza 2,5 cm (valori medi), peso 700 g. La torta è composta da due strati di pasta sfoglia con all'interno il ripieno. Gli strati sono sigillati lungo la circonferenza e lo strato superiore presenta delle incisioni.
<b>Doratura</b>	Presente.
<b>Ingredienti</b>	Pasta sfoglia 53,7% [farina di <b>frumento</b> , margarina vegetale (grassi e oli vegetali: grassi (palma) oli (girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi (contiene <b>LATTE</b> ), colorante: caroteni), acqua, sale, estratto di malto d' <b>orzo</b> , <b>burro</b> ]. Ripieno 46,3%: spinaci 18,1%, <b>ricotta</b> 16,6% (siero di <b>latte</b> , <b>latte</b> , sale, correttore di acidità: acido citrico), <b>uova</b> pastorizzate, <b>formaggi</b> ( <b>latte</b> , sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uova</b> ), fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), olio extra vergine di oliva, acqua, sale, <b>latte</b> cremato in polvere, pepe, zucchero. Può contenere tracce di <b>pesce</b> , <b>frutta a guscio</b> , <b>sedano</b> , <b>soia</b> e <b>senape</b> .
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Mettere la torta ancora surgelata nella parte centrale del forno ben caldo (220°C) e cuocerla per circa 30 minuti. Servire dopo averla lasciata raffreddare per alcuni minuti.
<b>Conservazione domestica</b>	Nel congelatore **** o *** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione ** (-12°C) 1 mese * (-6°C) 1 settimana Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni Per un consumo ideale: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per non più di 24 ore. Alimento da consumarsi previa cottura.
<b>TMC (shelf life)</b>	18 mesi dalla data di confezionamento
<b>Vita residua alla consegna</b>	6 mesi minimo

#### DATI LOGISTICI

<b>CONFEZIONE</b> 1 busta x 700 g = 700 g Netto Ogni busta contiene 1 torta  <b>CODICE EAN 13:</b> 8016523100020	<b>Descrizione imballo</b>	<b>Dimensioni imballo</b>
	Piattino di cartoncino accoppiato con film poliestere.	24,3 (diam.) x 1,5 (H) cm
<b>CARTONE</b> 6 buste x 700 g = 4200 g Netto <b>CODICE ITF 14:</b> 08016523100020	Busta da film stampato.	25x31 cm
	<b>Descrizione imballo</b>	<b>Dimensioni imballo</b>
<b>PALLET</b> 12 cartoni x 9 strati = 108 ct 108 ct x 4.2 Kg = 453,600 Kg Netto 648 buste per pallet	Cartone neutro.	31x25x18(H) cm
	<b>Descrizione imballo</b>	<b>Dimensioni imballo</b>
	Pallet EPAL.	120x80x15(H) cm
		<b>Altezza tot pallet: 180 cm</b>

Approvato da:	RGQ	COM
	Morgana Matteis	Enzo Perrino

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST/PF/01 IQ0301 R10 Pagina 2 di 2 Data: 23/08/18
	<b>TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI</b> <b>700 g</b> <b>IQ0301</b>	

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>  ufc = unità formanti colonia uc = unità campionarie	<b>Microrganismo</b>	<b>Metodo</b>	<b>Limite max</b>
	Muffe	ISO 21527-1:2008	1.000 ufc/g
	Enterobatteriacee	ISO 21528-2:2004	10.000 ufc/g
	Escherichia coli	UNI 10980:2002	100 ufc/g
	Listeria monocytogenes Vedi O.M. 7/12/93	UNI EN ISO 11290-1:2005 /AFNOR BIO12/14-04/05	<11 ufc/g in 2 uc su 5 <110 ufc/g in 3 uc su 5
	Salmonella spp.	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	Assente in 25 g
	Staphilococchi coagulasi positivi	UNI 10849:2000 / UNI EN ISO 6888-1:2004	500 ufc/g
	<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Prodotto crudo</b>	
Colore		Avorio tipico della pasta sfoglia.	
Odore		Privo di odori anomali.	
<b>Prodotto cotto</b>			
Colore		Avorio brillante tipico della pasta sfoglia dorata. Ripieno con pezzi verde scuro ben visibili di spinacio su un fondo verde chiaro.	
Odore e sapore		Caratteristici della pasta sfoglia, degli spinaci e della ricotta.	
Consistenza		Pasta sfoglia friabile e ripieno soffice.	
<b>Difettosità</b>	Ovalizzazione in cottura	Massimo 3 cm	
	Rotture meccaniche	Massimo 3%	
	N° pezzi incompleti o imperfetti	Massimo 2%	
<b>Dichiarazione nutrizionale - valori medi per 100 g</b>	Energia	1142 kJ / 274 kcal	
	Grassi	18 g	
	di cui: acidi grassi saturi	9,0 g	
	Carboidrati	21 g	
	di cui: zuccheri	1,3 g	
	Fibre	1,1 g	
	Proteine	6,5 g	
	Sale	1,0 g	
<b>Allergeni</b>	Il prodotto contiene ingredienti appartenenti alle seguenti categorie di allergeni: - Cereali contenenti glutine (farina di <b>frumento</b> , estratto di malto d' <b>orzo</b> ) - Uova e prodotti a base di uova ( <b>uova</b> pastorizzate, lisozima da <b>uova</b> nei <b>formaggi</b> ) - Latte e prodotti a base di latte ( <b>burro</b> , siero di <b>latte</b> nella <b>ricotta</b> , <b>latte</b> nella <b>ricotta</b> e nei <b>formaggi</b> , <b>latte</b> scremato in polvere) Può contenere tracce di <b>pesce</b> , <b>frutta a guscio</b> , <b>sedano</b> , <b>soia</b> e <b>senape</b> .		
<b>O.G.M.</b>	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM perciò in base ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non è etichettato come geneticamente modificato.		
<b>Certificazioni e adeguamento legislativo di Sfoglia Torino S.r.l. – Stabilimento di Quarto d’Altino</b>	- Azienda certificata BRC Global Food Standard da CSQA - Azienda certificata IFS International Food Standard da CSQA - In azienda è applicato il Sistema di autocontrollo HACCP secondo i Regolamenti CE 852/2004, 853/20004, 854/2004 (25.06.2004), 882/2004 (28.05.2004) - Pacchetto Igiene. - Autorizzazione sanitaria n° 231 rilasciata dal comune di Quarto d’Altino il 28/10/99. - Stabilimento autorizzato CE. Approval number: <b>CE IT 1722 L</b>		

Sfoglia Torino S.r.l. non garantisce l'aggiornamento della presente scheda tecnica divulgata in forma non controllata.

Approvato da:	RGQ	COM
	Morgana Matteis	Enzo Perrino