

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Scheda tecnica Rev. 0 del 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
11PS0027	PASTICCIOTTO SALATO CON CIME DI RAPA	8032595167785	Rev. 0 del 07/08/2025

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 60	Formato: Monoporzione	256 ct per pallet		Conservare a -18°C per 24 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato conservare a +4°C per massimo 24 ore e non ricongelare.	
Pz 40	Confezione: 290 x 195 x 100 mm	16 ct per 16 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
Pasta frolla salata con ripieno di cime di rapa. Prodotto congelato				24 mesi dalla data di produzione	
NOTE			METODO DI CONSUMO		
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM			In forno preriscaldato: cuocere il prodotto ancora congelato a 240°C per 10 minuti. Verificare il grado di cottura in base alle caratteristiche del forno. Attendere 5-10 minuti prima di servire.		

INGREDIENTI	
Ingredienti: farina di FRUMENTO 32%, acqua, strutto, cime di rapa 11%, UOVO, glucosio, besciamella (LATTE, amido modificato di mais, acqua, siero di LATTE, fibre vegetali, sale), sale 0,1%, zucchero, spinaci, semola di GRANO duro integrale, olio di semi di girasole, agente lievitante: ammonio bicarbonato; pepe, peperoncino, aglio, noce moscata. Può contenere: SOIA, SENAPE, SESAMO, SEDANO, LUPINI, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, FRUTTA A GUSCIO.	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kjoule	1165	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kcal	278	Crostacei e prodotti a base di crostacei	O
Grassi	15,1	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	6,3	Pesce e prodotti a base di pesce	O
Carboidrati	32,5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	
di cui zuccheri	1,3	Soja e prodotti a base di soja	O
Proteine	5,0	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	1,1	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	O
Sale	1,9	Frutta a guscio (es. mandorle,nocciole,noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	O
Enterobatteriacee	<50 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	O
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	O
Listeria monocytogenes	assente		
DIMENSIONS		TO PRESERVE	
Weight: Gr 60	Format: Single Portion	Store at -18°C for 24 months from the production date. Once thawed, store at +4°C for a maximum of 24 hours and do not refreeze.	
Pz 40	Packing: 290 x 195 x 100 mm	16 boxes for 16 layers	
COMPONENTS		SHELF LIFE	
Savory shortcrust pastry with turnip greens filling. Frozen product.		24 months from the date of production	
NOTES		TO CONSUME	
This product is OGM free		Preheated oven: Cook from frozen at 240°C for 10 minutes. Check for doneness according to your oven's characteristics. Wait 5-10 minutes before serving.	

INGREDIENTS	
Ingredients: WHEAT flour 32%, water, lard, turnip greens 11%, EGG, glucose, béchamel (MILK, modified corn starch, water, WHEY, vegetable fibers, salt), salt 0.1%, sugar, spinach, whole durum WHEAT semolina, sunflower seed oil, raising agent: ammonium bicarbonate; pepper, chili pepper, garlic, nutmeg. May contain: SOY, MUSTARD, SESAME, CELERY, LUPINE, FISH, MOLLUSKS, CRUSTACEANS, NUTS.	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	1165	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kjoule	278	Crustaceans and product made up of crustaceans	O
Fats	15,1	Eggs and product made up of eggs	
of which saturated fatty acids	6,3	Fish and product made up of fish	O
Carbohydrates	32,5	Peanuts and product made up of peanuts	
in which sugars	1,3	Soy and product made up of soy	O
Proteins	5	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	1,1	Sesame seeds and derivatives	O
Salt	1,9	Shell fruit (ex. almonds,nuts,walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	O
Enterobacteriaceae	<50 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfits>10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g		

Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

Lupin and products based on lupins	O
Shellfish and shellfish products	O