

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	MOD. 36 STP
	SISTEMA QUALITÀ	Pag. 1 di 1

CODICE PRODOTTO	C8017N
TIPOLOGIA PRODOTTO	Saltimbocca Ovale pre-tagliato
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Saltimbocca alla napoletana
MARCHIO	Acquafarina
PESO NETTO	4pzX125g=500 g
CODICE EAN	8000130480989
INGREDIENTI:	Farina di frumento , acqua ,semola di grano duro rimacinata, farina integrale di grano tenero, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra, farina di frumento maltata , fiocchi di patate, emulsionante: lecitina di soia , agente lievitante: bicarbonato di sodio, aceto in polvere, conservante: sorbato di potassio, estratto naturale d'oliva. Trattato in superficie con alcol etilico
DICHIARAZIONE ALLERGENI	Contiene glutine e soia . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.
DIMENSIONE PRODOTTO	21±1cmx10 ±1cm
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO Imballo primario Materiale imballo Pezzi per confezione Dimensione imballo	Busta per alimenti PET + PE/EVOH 4 30cm x 29cm
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.
INDICAZIONE DEL LOTTO	Lxyyzk (dove L: lotto x: n. giorno yy: n. settimana z: ultima cifra anno k: linea di produzione)
INDICAZIONE DATA SCADENZA	gg.mm.aa
VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE	60 gg
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	50 gg
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura della confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro: vedi la data indicata sul fronte della confezione.
MODALITA' D'USO	Preriscaldare il forno o fornetto per pizza a 200°C, infornare per circa 5 minuti. Farcire a piacere. Da consumarsi previa cottura.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: Tipico di un prodotto ben lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti. Assenza di bruciature su tutta la superficie. Assenza di difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione. Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale. Colore: Prodotto dorato assenza di evidenti macchie



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD. 36 STP

SISTEMA QUALITÀ

Pag. 2 di 1

dovute a bruciature e di colorazioni anomale.

Odore: Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale; assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro**Consistenza:** Morbida croccante e leggermente friabile, simile ad un pane**VALORI NUTRIZIONALI per 100gr**

kJ- Kcal	Grassi	Carboidrati	Fibra	Proteine	Sale
1055- 249	1,9 g di cui saturi 0,4 g	48 g di cui zuccheri 5,8 g	2,0 g	9,0 g	1,1 g

**CONTROLLI SUL PRODOTTO E
VALORI DI RIFERIMENTO:**

Come da HACCP interno

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE**

CBT ufc/g max 100000, Enterobatteri <100 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Muffe <=5000, Lieviti <=1000 ufc/g, Salmonella assente in 25g, Listeria assente in 25g, Stafilococco coaug. + <100 ufc/g.

CARATTERISTICHE CHIMICHELimiti secondo REG CE 1881/06
Aflatossine B1 ≤ 2 µg/Kg;
Somma Aflatossine B1, B2, G1, G2 ≤ 4 µg/Kg; Ocratossina A ≤ 3 µg/Kg; Deossinivalenolo ≤ 750 µg/Kg; Zearalenone ≤ 50 µg/Kg;
Piombo ≤ 0,20 mg/Kg;
Cadmio ≤ 0,10 mg/Kg**REVISIONE**08
21/10/2019**REDATTO DA
VERIFICATO DA**RQ
DG