



Scheda tecnica

Pizzette di pasta sfoglia 1kg x 4, crude

Revisione: 0 del 26.11.2021



Nr. articolo:	14077
Marchio:	Pan
Denominazione legale:	Pizzette di pasta sfoglia con mozzarella, pronte per la cottura, surgelate, 1kg
Nr. di tariffa doganale UE:	19059080

Descrizione prodotto

Pizzette fragranti di pasta sfoglia con salsa di pomodoro speziata e mozzarella, pronte per la cottura. Contiene ca. 40 pezzi. Surgelate.



Ingredienti e allergeni

Ingredienti: farina di frumento (GRANO), acqua, polpa di pomodoro 19%, margarina vegetale (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), formaggio (LATTE), mozzarella 1,2% (LATTE), olio di oliva, sale, amido modificato, LATTE scremato in polvere, estratto di malto (GRANO), amido di mais, origano
Può contenere tracce di: SOIA, UOVA

Allergeni secondo ricetta: GRANO (glutine), LATTE (incl. lattosio)



Preparazione

Da consumarsi previa cottura.

Distribuire le pizzette surgelate su di una teglia (usare carta da forno) e cuocerle fino alla doratura desiderata. Importante: Le pizzette devono essere cotte con poca umidità (senza vapore) ed a temperatura alta e costante. Evitare di sovraccaricare il forno.

Attenzione: Il tempo di preparazione può variare a seconda del forno e della quantità di prodotto.

Forno (ventilato): a 200-210°C per ca. 12-15 minuti.

Forno combinato professionale: a 190-200°C, senza umidità ca. 10-12 minuti.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore!



Scheda tecnica

Pizzette di pasta sfoglia 1kg x 4, crude

Revisione: 0 del 26.11.2021



Caratteristiche del prodotto

- assenza di aromi aggiunti
- assenza di aromi artificiali
- assenza di coloranti artificiali
- assenza di grassi idrogenati
- assenza di OGM
- RSPO/Mass Balance
- vegetariano



Valori nutrizionali

	Valori medi per 100g	Valore medio per 1pz. = ca. 25g
Energia kJ	1205kJ	301kJ
Energia kcal	289kcal	72kcal
Grassi	18g	4.6g
di cui acidi grassi saturi	9.3g	2.3g
Carboidrati	25g	6.3g
di cui zuccheri	1.2g	0g
Proteine	5.4g	1.3g
Sale	0.92g	0.23g



Valori microbiologici in ufc/g

Parametro Analitico	Valore limite
Coliformi	10.000
Escherichia coli	100
Staphylococcus aureus	500
Lieviti	100.000
Muffe	10.000
Salmonella/25g	neg/25g
Listeria monocytogenes/g	neg/1g



Scheda tecnica
Pizzette di pasta sfoglia 1kg x 4, crude

Revisione: 0 del 26.11.2021



Gestione del prodotto

Condizioni di trasporto e stoccaggio:	temperatura: -18°C o inferiore
TMC dalla data di produzione:	18 mesi
Vita residua minima alla consegna:	12 mesi



Imballaggio

Tipologia imballo	Codice EAN	Misure	Peso netto	Peso lordo	
unità base	8000460014397				ca. 40 pezzi/sacchetto
cartone	8000460014403	29,8x26,6x17,7 cm	4 kg	ca. 4,4 kg	4 sacchetti/cartone
					108 cartoni/bancale
bancale		120x80x181 cm	432 kg	ca. 502 kg	9 strati/bancale
					12 cartoni/strato

Firme

	CREAZIONE CQ	REDAZIONE AQ	APPROVAZIONE Direzione
Firma:	Melnickenko Tatjana	Borgogno Davide	Huber Karl
Data:	25.11.2021	26.11.2021	26.11.2021