



Scheda tecnica

Pasta Sfoglia blocco 1kg x 5, cruda

Revisione: 1 del 16.12.2022

Nr. articolo:	16500
Marchio:	Pan
Denominazione legale:	Pasta sfoglia, pronta per l'uso, surgelata, 5kg (5 pezzi)
Nr. di tariffa doganale UE:	19021990



Descrizione prodotto

Pasta sfoglia surgelata pronta per la cottura. La pasta può essere stesa e modellata a piacere. Prodotto base ideale per una varietà di ricette dolci e salate.



Ingredienti e allergeni

Ingredienti: farina di frumento (GRANO), margarina vegetale (grasso di palma, acqua, olio di girasole, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, sale, estratto di malto (GRANO)

Può contenere tracce di: LATTE, SOIA, SENAPE, UOVA

Allergeni secondo ricetta: GRANO (glutine)



Preparazione

Da consumarsi previa cottura.

Scongela la pasta sfoglia per circa 1,5 ore a temperatura ambiente o nel forno a microonde a 500W per ca. 3,5 minuti. Lasciar riposare la pasta per almeno 10 minuti. Infarinare la tavola ed il matterello e tirare la pasta fino allo spessore desiderato. Cuocere in forno preriscaldato a ca. 200°C (secondo ricetta) fino alla doratura desiderata.

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



Scheda tecnica

Pasta Sfoglia blocco 1kg x 5, cruda

Revisione: 1 del 16.12.2022



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
Energia kJ	1561 kJ
Energia kcal	375 kcal
Grassi	25g
di cui acidi grassi saturi	13g
Carboidrati	30g
di cui zuccheri	0.4g
Proteine	6.0g
Sale	0.85g



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
Pasta Sfoglia blocco 1kg x 5, cruda

Revisione: 1 del 16.12.2022



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	8000460011235		1000 g	ca. 1035 g	1 pezzi/sacchetto
cartone	8000460011365	29,0x19,3x14,6 mm	5 kg	ca. 5,3 kg	5 sacchetti/cartone
					144 cartoni/bancale
bancale		120x80x154cm	720 kg	ca. 790 kg	9 strati/bancale
					16 cartoni/strato

Firme

	REDAZIONE	CONTROLLO	APPROVAZIONE
Firma:	Melnickenko Tatjana	Furlani Matthias	Huber Karl
Data:	13.12.2022	15.12.2022	16.12.2022