

SCHEDA TECNICA: RUSTICO LECCESE CACIO & PEPE 150g

Descrizione del prodotto

Prodotto crudo, surgelato, salato. Costituito da un impasto di pasta sfoglia, farcito con besciamella arricchita di Pecorino Romano DOP e pepe nero, coperto in superficie con pan grattato e pepe nero.

Ingredienti

Pasta sfoglia (67%): *farina* di FRUMENTO* tenero tipo "00"; *margarina* [oli e grassi vegetali (80%) (palma, soia, girasole, colza, cocco), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di SOIA*), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, colorante (betacarotene)]; *acqua*; *strutto raffinato*; *miglioratore sfoglia* (Lievito naturale di farina di GRANO* tenero tipo "0" in polvere, enzimi); *sciroppo di glucosio-fruttosio* (mais); *sale*.

Farcitura (33%): *acqua*; *Pecorino Romano DOP* (LATTE* di pecora, CAGLIO*); *farina* di GRANO* tenero tipo "00"; *mozzarella* (LATTE* vaccino); *margarina* [oli e grassi vegetali (80%) (grassi (palma, cocco), oli (girasole), sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di girasole), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, colorante (betacarotene)]; *latte in polvere* [LATTE* magro in polvere, olio di cocco, proteine del LATTE*, sciroppo di glucosio]; *amido modificato*; *sale*; *pepe nero*.

PANE GRATTUGIATO*.

(*) ALLERGENE AI SENSI DEL REG. CE1169/2011

Pezzatura

n. 30 pezzi da 150g cad.

Peso Netto Cartone: 4500g

Codice Branca Gel: N_RU150FO

Codice EAN: 8.029.876.003.474

Imballo

Scatola di cartone contenente sacco di polietilene per alimenti all'interno del quale sono collocati i singoli pezzi.

Dimensione cartone: 385mm x 254mm x 169mm

Cartoni per Strato: 9

Cartone per Pallet: 72

Conservazione

Temperatura non superiore a -18°C.

Da consumare previa cottura.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf-life

18 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato.

Modalità di Trasporto

In automezzo ad una temperatura non superiore a -18°C.

Modalità di preparazione

Preriscaldare il forno a 200°C.

Posizionare il prodotto sulle teglie di cottura e scongelare per 30 minuti.

Cuocere a 200°C per 16/17 minuti.

Allergeni (Reg. UE 1169/11)

Allergene	Presenza	
	Prodotto	Stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	Si	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Si
Pesce e prodotti a base di pesce	No	Si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	Si
Soia e prodotti a base di soia	Si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	Si	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	CC come da Circolare Ministero Della Salute del 10.12.2021	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg	No	Si
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

Dichiarazione Nutrizionale

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	100 g	150 g
Valore Energetico	1403 KJ	2105 KJ
	337 Kcal	506 Kcal
Grassi di cui Saturi	24 g	36 g
	9,0 g	13 g
Carboidrati di cui zuccheri	22 g	34 g
	0,62 g	0,93 g
Fibre alimentari	1,0 g	1,4 g
Proteine	7,7 g	11,0 g
Sale	1,32 g	2,0 g

Caratteristiche Microbiologiche

<i>Parametri</i>	<i>Valore</i>	<i>Riferimento Normativo / di Letteratura</i>
Conta Coliformi a 37 °C	$3 \times 10^2 \leq x \leq 3 \times 10^3$ ufc/g	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Conta E.Coli β -glucuronidasi posit.	<100 ufc/g	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Conta Stafilococchi coag.+	$10^2 \leq x < 10^4$	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Salmonella spp	Assente in 25g	Reg CE 2073/05
Lieviti	$10^3 \leq x \leq 10^4$	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Muffe	$10^3 \leq x \leq 10^4$	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti

Stato OGM:

In accordo ai Regolamenti CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003, il prodotto non contiene materie prime e/o microrganismi geneticamente modificati