



Sede di produzione: Zona Industriale - Tronco C - 73040 Collepasso (LE) - Italy



# 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 acidita' (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 acidita' (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.



Organizzazione con Sistema di Gestione Certificato da KIWA CERMET secondo la norma UNI EN ISO 9001;2008



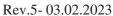
Sede di produzione: Zona Industriale – Tronco C - 73040 Collepasso (LE) - Italy

# Allergeni (Reg. UE 1169/11)

Allergene	Presenza	
	Prodotto	Stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale		
orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi	Si	
ibridati) e prodotti derivati.		
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	Si	
(compreso lattosio)		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole,		
noci comuni, noci di acagiù, noci pecan,	No	Si
noci del Brasile, pistacchi, noci del		
Queensland e prodotti derivati		
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	No	Si
semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in	No	Si
concentrazione superiore a 10mg/kg		
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 <u>Saturi</u>	24 g	36 g
	9,0 g	13 g
Carboidrati	22 g	34 g
di cui zuccheri	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





Sede di produzione: Zona Industriale – Tronco C - 73040 Collepasso (LE) - Italy



# **Caratteristiche Microbiologiche**

Parametri	Valore	Riferimento Normativo / di Letteratura
Conta Coliformi a 37 °C	$3x10^2 \le x \le 3x10^3 \text{ ufc/g}$	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Conta E.Coli ß-glucuronidasi posit.	<100 ufc/g	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Conta Stafilococchi coag.+	$10^2 \le x < 10^4$	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Salmonella spp	Assente in 25g	Reg CE 2073/05
Lieviti	$10^3 \le x \le 10^4$	Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti
Muffe	$10^3 \le x \le 10^4$	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