


SCHEDA TECNICA PRODOTTO	BOCCONCINI TORTA FRITTA DA FRIGGERE SURGELATI
REVISIONE 17/05/21	
	<b>Parma PaSt sas di Venusti Paolo &amp; C</b> Via Naviglio Alto, 69 - 43122 Parma (PR)
AUTORIZZAZIONI	Aut. Sanitaria n.131296 27/09/01 (e succ. prot.146352) Bollo CE 9-3282L
MARCHIO	Parma PaSt
DENOMINAZIONE ETICHETTA	BOCCONCINI TORTA FRITTA /GNOCCO FRITTO da friggere surg
DENOMINAZIONE DI VENDITA	BOCCONCINI TORTA FRITTA DA FRIGGERE SURG
CODICE PRODOTTO	0079
INGREDIENTI	INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00",LATTE intero UHT, strutto (grasso suino), sale, lievito ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ).
da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ.mod ALLERGENI PRESENTI	GLUTINE E LATTE
ALLERGENI PRESENTI IN STABILIMENTO	<i>GLUTINE, UOVA, CROSTACEI, PESCE, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E MOLLUSCHI.</i>
MODALITA' DI UTILIZZO	MODALITA' D'USO: si consiglia l'uso di olio di semi di girasole altoleico. <b>NON SCONGELARE IL PRODOTTO.</b> FRIGGITRICE O PADELLA versare abbondante quantità di olio e riscaldare fino alla temperatura di 195/210°C. Immergere i singoli pezzi surgelati ( in proporzione alla dimensione della friggitrice o padella) in modo che non si sovrappongano e dopo circa 7/8 secondi affioriranno ( se non sono gonfi toccarli leggermente con la schiumarola facendo attenzione a non forarli, per agevolarne il gonfiamento). Girare ogni singolo pezzo una sola volta e dopo 6/7 secondi circa (al raggiungimento della doratura desiderata) toglierli e farli sgocciolare su carta assorbente. Servire i pezzi ancora caldi.
SHELF LIFE	18 mesi a -18°C
CONSERVAZIONE	**** o *** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione
	<i>Conservare ad una temperatura inferiore a -18°C</i>
	<i>Da consumarsi previa cottura</i>
	IL PRODOTTO SCONGELATO NON PUO' ESSERE RICONGELATO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Energia	1088 kJ / 260,14 kcal
Grassi	4,50 g
di cui acidi grassi saturi	1,99 g
Carboidrati	46,16 g
di cui zuccheri	1,35 g
Fibre	1,7 g
Proteine	7,81 g
Sale	0,85 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE PRODOTTO FINITO Reg.CE 2073/2005	
ricerca	limiti
Coliformi	<100 ufc/gr
Enterobacteriaceae	<100 ufc/gr

Stafilococchi coagulasi positivi (aereus ed altre specie)	<100 ufc/gr
Salmonella spp	assente in 25gr
Listeria monocytogenes	assente in 25gr
Muffe e lieviti	<500 ufc/gr

CARATTERISTICHE FISICHE	
ASPETTO	rettangoli di impasto steso
COLORE	bianco paglierino uniforme
ODORE	fragrante e caratteristico
SAPORE	caratteristico senza retrogusti
CONSISTENZA	friabile e soffice

SPECIFICHE TECNICHE	
DIMENSIONI MEDIE PEZZO	4cm x 8cm
PESO MEDIO PEZZO ca	14 g
NUMERO PEZZI X 100g ca	7

PACKAGING	
IMBALLO PRIMARIO	sacco PLT blu
IMBALLO SECONDARIO	cartone dimensioni 37cm x 20cm x h.21cm
PESO NETTO CARTONE	6,000 kg ca
PESO LORDO CARTONE	6,250 kg ca
CODICE EAN PRODOTTO	80 3250554 709 6
NUMERO SACCHI PER CARTONE	1
NUMERO CARTONI PER STRATO	12
NUMERO STRATI PER PALLET	8
NUMERO CARTONI PER PALLET	96

<i>riferimenti normativi</i>	
<i>REG (UE) 178/2002</i>	<i>in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari</i>
<i>REG (UE) 852/2004</i>	<i>norme generali dei prodotti e produzione di alimenti</i>
<i>REG (UE) 853/2004</i>	<i>norme specifiche sugli alimenti di origine animale</i>
<i>sistema HACCP</i>	<i>implementazione analisi del rischio</i>
<i>REG (UE) 1169/2011</i>	<i>fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori</i>