

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO CAPPELLETTI AI FORMAGGI	Data di emissione: 25/05/14
---	--	--------------------------------

Denominazione prodotto:	CAPPELLETTI AI FORMAGGI DEL FUMAIOLO
Immagine prodotto: Disponibile area riservata download http://www.salumificiodelfumaiolo.it/download-media.html inserendo nome utente: fumaiolo e password: italia	
GENERALITA'	
INGREDIENTI DELLA SFOGLIA (66%): Farina di grano tenero tipo "00" - Uova pastorizzate Italiane 33%	Peso netto retail : 400g Peso netto catering: 3kg
INGREDIENTI DEL RIPIENO (34%): (39,5%) Formaggio Pecorino - (32%) Ricotta (Siero e crema di latte vaccino pastorizzato, sale, Antiossidante: acido citrico) – Pangrattato (Farina di grano tenero tipo “00” , acqua, lievito di birra, sale, farina di cereali maltati) - (4,5 %) Grana Padano (latte vaccino, caglio, sale, Conservante: lisozima) – Uova Pastorizzate italiane – Sale – Aroma Limone – Noce moscata – Pepe nero. (Totale formaggi prodotto 25%)	
Stato fisico: Surgelato	Descrizione processo produttivo: Miscelazione ingredienti Formatura Surgelazione Confezionamento Stoccaggio Spedizione
Allergeni presenti evidenziati in etichetta: - Grano - Uova - Latte	

DATI ANALITICI	
Caratteristiche chimico-fisiche:	Caratteristiche microbiologiche
VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 g DI PRODOTTO	Microrganismi mesofili : <100.000 ufc/g Salmonella spp: assente/25g Listeria monocytogenes: assente /25g Escherichia Coli : <10 ufc/g Stafilococchi : <100 ufc/g Enterobatteriacee : <1000 ufc/g Muffe: <10000 ufc/g Lieviti: <10000 ufc/g
Valore Energetico Kcal 299	
Valore Energetico KJ 1258	
Proteine 15,69 g	
Carboidrati 38,69 g	
di cui zuccheri 3,64 g	
Grassi 9,01 g	
di cui saturi 1,52 g	
Sale 0,87 g	

Temperatura di trasporto (°C): -18	Temperatura di conservazione (°C): -18
A seguito di test organolettici aziendali avvenuti in 4 step successivi la prima prova eseguita il giorno stesso di produzione; un team di persone ha determinato il tempo massimo di conservazione oltre il quale il prodotto non conserva più tali caratteristiche . Shelf life: 12 mesi	Identificazione lotto di produzione: LNp/A dove: L=lotto Np= Numero progressivo produzione del singolo articolo /= barra A= ultime due cifre dell'anno di produzione
Modalità di consumo: previa cottura (3 minuti di bollitura)	Destinazione d'uso: Ristorazione Mense collettive Supermercati Grossisti

PACKAGING	
CONFEZIONAMENTO	- Manuale per Catering Imballo primario: sacchetto in materiale plastico per alimenti surgelati Imballo secondario: scatola di cartone - Automatico per Retail Imballo primario: Sacchetto con ciuffo in materiale plastico per alimenti surgelati termosaldato su due lati Imballo secondario: scatola di cartone
UNITA' DI VENDITA	Pacchetto da 500g Retail Scatolina da 3 Kg Catering
TIPOLOGIA E DIMENSIONE IMBALLO SECONDARIO	Retail 280 x 280x 200 Catering 280 x 160 x 165
CODICE INTERNO ARTICOLO RETAIL	012
CODICE EAN RETAIL	8032919810212
3. CARATTERISTICHE BANCALE RETAIL	
CONTENUTO SCATOLA	NR. 12 CONFEZIONI
NR. CARTONI PER STRATO	NR. 14
NR. STRATI	NR. 3
NR. CARTONI PER PALLET	NR. 42
DIMENSIONE BANCALE	EUROPALLET cm 80 x 120
CODICE INTERNO ARTICOLO CATERING	012 C
CODICE EAN CATERING	8032919810083
4. CARATTERISTICHE BANCALE CATERING	
CONTENUTO SCATOLA	NR. 1 CONFEZIONI
NR. CARTONI PER STRATO	NR. 18
NR. STRATI	NR. 5
NR. CARTONI PER PALLET	NR. 90
DIMENSIONE BANCALE	EUROPALLET cm 80 x 120