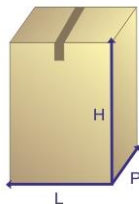


		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Pasta sfoglia con formaggio caprino e spinaci			
CODICE PRODOTTO:		76740			
CODICE ARTICOLO		76740			
CODICE EAN		3220440089756			
CODICE DOGANALE		19059080			
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 16.028.001 CE			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Pasta sfoglia cruda, surgelata, farcita con formaggio caprino e spinaci, sormontata da una fetta di formaggio caprino, da cuocere			
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Pasta sfoglia con formaggio caprino e spinaci			
INGREDIENTI:		Formaggio di capra (24%) (formaggio di capra liquido stagionato 6,7%), farina di frumento, acqua, margarina (oli e grassi vegetali (palma, colza), acqua, sale, emulsionanti: E471, correttore di acidità: acido citrico, colorante: carotenoidi), spinaci (7,4%), panna fresca liquida, uovo fresco intero, cipolle fritte (cipolle, olio di girasole), burro, amido modificato, sale, scalogno, addensante: metilcellulosa, colorante: carotenoidi.			
ORIGINE MATERIE PRIME		- Formaggio di capra (latte) Unione Europea / non Unione Europea - Farina di grano (grano) Unione Europea / non Unione Europea - Spinaci Unione Europea / non Unione Europea			
PAESE DI TRASFORMAZIONE:		Francia			
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di utilizzo: In forno ventilato preriscaldare a 180°C/200°C. In forno tradizionale: preriscaldare a 200°C/220°C stendere il prodotto su piastra a temperatura ambiente. Cuocere per 18-20 minuti.			
CERTIFICAZIONI:		RSPO			
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		Allergeni		SI/NO	CROSS CONTAMINATION
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		SI	NO
		2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	SI
		3. Uova e prodotti a base di uova		SI	NO
		4. Pesce e prodotti a base di pesce		NO	SI

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Pasta sfoglia con formaggio caprino e spinaci			
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO		
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI		
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO		
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans</i> regia), noci di acagiù (<i>Anacardium</i> occidentale), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia</i> <i>vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	SI		
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI		
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI		
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI		
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO		
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO		
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI		
		Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	240 giorni				
UNITÀ DI BASE	Cartone				
CALIBRO	100 g				
PESO NETTO CARTONE:	4,2 kg				

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Pasta sfoglia con formaggio caprino e spinaci					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione	
	Cartone	39,8cm x 29,8cm x 11,2cm	40	4,2 kg		/	
	Strati		8 cartoni				
	Pallet	120cm x 80cmx 149,40cm	96 cartoni			n° 8 cartoni per strato, n° 96 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione: Antipasti contenenti più del 15 % di grassi - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 4/20 massimo - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).						
	Valori nutrizionali medi				Per 100g		
	Energia				1095 kJ / 263 kcal		
	Grassi				17,1 g		
	di cui acidi grassi saturi				10 g		
	Carboidrati				19,9 g		
	di cui zuccheri				1,6 g		
	Fibre				1,1 g		
	Proteine				6,8 g		
	Sale				1,18 g		
	Specifiche nutrizionali	P/L:				0,40	
Sodio:				472 mg			

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:	Pasta sfoglia con formaggio caprino e spinaci		
	Calcio: 0 mg		
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI		CONFORMITA' / NORMA	
	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 27/09/2023 applicabile da gennaio 2024	
	Flora lattica		
	Rapporto Flora / Lattici		
	Lieviti e Muffe		
	Enterobatteriacee		
	Coliformi 30°C		
	ASR 46°C		
	Stafilococchi a coagulasi positiva		
	Clostridium perfringens		
	Listeria monocytogenes		
	Salmonella		
	Pseudomonas		
	Escherichia coli		

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 06/2025	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO:		Pasta sfoglia con formaggio caprino e spinaci			
		Bacillus cereus			
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata					
IMMAGINE					

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.