



SCHEMA PRODOTTO

ED. 0 – Rev.01

Del 13.04.2023

CARATTERISTICHE GENERALI

	Denominazione prodotto	PASTIERA Torta di pasta frolla farcita con grano e ricotta.
	Ingredienti	Zucchero, ricotta (18%) (siero di LATTE vaccino, panna (LATTE) vaccina), GRANO cotto (18%) (GRANO, acqua, sale, correttore di acidità: Acido citrico (E330), Farina di GRANO tenero tipo 00, margarina (oli e grassi vegetali: Palma. Cocco, colza, girasole; acqua, sale (0,2%), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E471), (E475) lecitine, acido citrico (E330), sorbato di potassio (E202), aromi, colorante: betacarotene (E160a), UOVA intere pastorizzate, acqua, LATTE, tuorlo d'UOVO pastorizzato, cubetti di arancia canditi (scorze di arancia (49%), sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico (E330), conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA (E220), aromi, vanillina.
	Codice prodotto	
	Shelf life	30 giorni
	Allergeni (rif. Reg. UE 1169/2011 Allegato 2)	Contiene GLUTINE, UOVA, LATTE, SOIA, SENAPE, LUPINO, ANIDRIDE SOLFOROSA.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp	Assente in 25 g
Escherichia coli	<10 ufc/gr
Coliformi	<10 ufc/gr
Stafilococchi coagulasi positivi	<100 ufc/gr
Lieviti	<100 ufc/gr
Muffe	<100 ufc/gr
Enterobacteriaceae	<10 ufc/gr

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori su 100g)

Energia	333 Kcal 1393 kJ
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	4,2 g
Carboidrati	55,6 g
di cui zuccheri	31,2 g
Proteine	5,10 g
Sale	0,2 g

PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA

Consumatori sensibili	Celiaci, intolleranti al lattosio, allergia alle uova, soia, senape, lupino, anidride solforosa
-----------------------	---

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura di refrigerazione T=0°++4°C.
Modalità d'uso	Una volta aperta la confezione consumare il prodotto entro le 24 ore.
Trasporto	Automezzi idonei al trasporto alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 a temperatura di refrigerazione T=0°++4°C.
Imballo primario	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva Contenitore e pellicola in LDPE, vassoio in carta. Confezione da 450 g; 6 pz per cartone Pallet: 60 cartoni
Imballaggio secondario	Cartone ondulato
Peso netto prodotto	450 g
STABILIMENTO PRODUTTIVO	
Prodotto e distribuito	Fiormel srl in Via Prov. Montagna Spaccata 519-80126 Napoli (NA), tel:0816332352 fregelsrl@pec.it / fregelsrl@gmail.com
Cross contamination	Prodotto in uno stabilimento che utilizza Cereali contenenti glutine vale a dire: grano, (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, e i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); soia e prodotti a base di soia; frutta a guscio, arachidi e prodotti a base di arachidi.
Certificazioni	BRC 2023

*FIORMEL SRL
VIA MONTAGNA SPACCATA 519 80126 NAPOLI (NA)
P.IVA 09062311213 | WWW.FREGELSRL.IT
E-MAIL: FREGELSRL@GMAIL.COM | TEL. 081/6332352*