



**SCHEDA TECNICA  
ROTOLINO PASTA SFOGLIA  
250 g x 2**

REV: 16  
Data emissione: 28/01/16  
Pagina 1 di 3

**DEFINIZIONE PRODOTTO:** Pasta sfoglia surgelata in 2 rotoli già stesi da 250 g avvolti in carta da forno, pronti per la cottura.



**INGREDIENTI:** Farina di **frumento**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, colza, cocco), acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, sale, estratto di malto di **frumento**. Può contenere tracce di **latte e soia**.

**ALLERGENI:** gli ingredienti contenenti sostanze allergeniche sono indicati in grassetto in Scheda tecnica e in etichetta in conformità da quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto contiene glutine. Può contenere tracce di latte e soia.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Conta mesofita totale	< 1.000.000 UFC / g
Coliformi	< 1.000 UFC / g
<i>E. coli</i>	< 100 UFC / g
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 100 UFC / g
Muffe	< 1.000 UFC / g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Sarche di Calavino (TN)  
Tel. 0461/563155; Fax 0461/563165; [www.graziadeisurgelati.com](http://www.graziadeisurgelati.com)  
e-mail ordini: [commerciale@graziadei.info](mailto:commerciale@graziadei.info); e-mail qualità: [controllo.qualita@graziadei.info](mailto:controllo.qualita@graziadei.info)



**SCHEDA TECNICA  
ROTOLINO PASTA SFOGLIA  
250 g x 2**

REV: 16  
Data emissione: 28/01/16  
Pagina 2 di 3

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia

kJ 1628

kcal 391

Grassi 27 g

di cui acidi grassi saturi 14 g

Carboidrati 30 g

Di cui zuccheri 2,8 g

Fibre 2,6 g

Proteine 5,8 g

Sale 0,86 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (\*caratteristiche riferite al prodotto cotto):

Aspetto: fogli di pasta sfoglia avvolti in carta da forno

Colore: bianco paglierino uniforme

Odore: fragrante e caratteristico della pasta sfoglia\*

Sapore: caratteristico\*

Consistenza: friabile e soffice\*

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso g: 250 g x 2

Lunghezza mm: 247 ± 3%

Larghezza mm: 94 ± 3%

Spessore mm: 37 ± 3%

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO: Natura materiali: prodotto avvolto in carta forno; inserito in astuccio adatto per contenere alimenti (CKB 300 g/m<sup>2</sup> + 20 g/m<sup>2</sup> LDPE); cartone multistrato di fibra di cellulosa vergine.

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Sarche di Calavino (TN)  
Tel. 0461/563155; Fax 0461/563165; [www.graziadeisurgelati.com](http://www.graziadeisurgelati.com)  
e-mail ordini: [commerciale@graziadei.info](mailto:commerciale@graziadei.info); e-mail qualità: [controllo.qualita@graziadei.info](mailto:controllo.qualita@graziadei.info)



**SCHEMA TECNICA  
ROTOLINO PASTA SFOGLIA  
250 g x 2**

REV: 16  
Data emissione: 28/01/16  
Pagina 3 di 3

Peso prodotto: g.	500	Cod. EAN Astuccio	800 9594 000 122
Confezioni per cartone	12	Cod. EAN Cartone	800 9594 000 276
Misure cartone: mm	394x257x120		
Cartoni per strato:	9		
Strati per pallet:	14		
Cartoni per pallet:	126		
Pezzi per pallet:	1512	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	820	Peso netto prodotto kg	756

SHELF LIFE: 18 mesi

TRASPORTO – STOCCAGGIO: A temperatura controllata -18° C

MODALITÀ D'UTILIZZO: Togliere la pasta sfoglia dall'astuccio e lasciarla scongelare per circa 1 ora 30 minuti. Srotolare la pasta sopra un ripiano precedentemente infarinato e utilizzare se necessario la carta da forno per la cottura. Infornare a 190 - 200° C per circa 20 minuti per la cottura di cannoli, vol-au-vent, pizzette e a 210-220° C per circa 35-40 minuti per torte e timballi.

Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore e non deve più essere ricongelato.

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta ad autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE n. 852/2004 e alle norme della Provincia Autonoma di Trento.