

4027

Salatini



### Tipologia di prodotto

Product Typology

Semilavorato salato crudo surgelato

Salat, Semi-frozen uncooked

### Ingredienti

Gli allergeni sono scritti in grassetto

Farina di **grano** tenero tipo "00, **burro**, acqua, malto **d'orzo** in polvere, e farina di **frumento** maltato, sale. Può contenere tracce di **–senape- sesamo- frutta a guscio** e loro derivati.

**Spinaci**: surgelati, ricotta (siero di **latte** vacc. pastoriz. Crema di latte pstoriz.sale ) parmigiano reggiano, (**latte** vaccino, sale caglio ), **uova** pastorizzate, **pangrattato** (farine di **frumento**, olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole, in parti variabili, sale, malto di **orzo**).

**Wusterl**: Carne suina,( acqua, sale, spezie, aromi, aromi di affumicatura, zuccheri: destrosio )

**Formaggi** : ricotta (siero di **latte** vacc. pastoriz. Crema di latte pstoriz.sale ) Parmigiano Reggiano ( **latte** vaccino, sale, caglio ) , Crescenza : ( **latte** vaccino, caglio, sale, fermenti lattici ), **uova** di allevamento a terra pastorizzate, **pangrattato** (farine di **frumento**, olio extrav. di oliva e olio di semi di girasole, in parti variabili, sale, malto di **orzo** ). Sale.

**Salmone** : Salmone affumicato, robiolina formaggio molle da tavola, ( **latte** vaccino, crema di **latte**, ferm. Lattici vivi, sale.)

**tonno** : tonno, (olio di girasole), **ricotta** (siero di **latte** vac., **latte**, corettori di acidità: acido citrico e acido lattico).

**Peperoni e acciughe** : Peperoni al naturale ( acqua – sale corettori e conservanti acido citrico e ascorbico ) **acciughe**, ( olio di girasole, sale )

### Ingredients :

### Caratteristiche

organolettiche dopo cottura

Organoleptic.characteristics  
after cook

**Colore**: dorato l' involucri di pasta sfoglia, dai taglietti si intravedono sfumature colorate delle farciture

**Odore**: caratteristico di burro l' involucri di pasta sfoglia, con i caratteristici odori delle singole farciture, ( verdure e formaggi, salumi, tonno, ecc. )

**consistenza** : leggermente croccante la parte più esterna e morbida la parte più interna.

**sapore** : intenso di burro ma ben bilanciato con la farcitura

### Preparazione

Per ottenere un risultato migliore decongelare a t. ambiente per circa 30 min, cuocere in forno ventilato per 15 / 16 min. a 190° se in forno statico 17 / 18 min. 210°. La cottura può variare in base al tipo di forno e quantità di prodotto introdotta e tempo di decongelamento

### Instructions for use



**Valori nutrizionali medi**  
per 100 gr di prodotto

**Nutritional value medium**  
for 100 gr of product

	per 100 g. di prodotto in stato originale	Per 100 g di prodotto cotto	% AR* Per 100 g cotto
Kcal / g 100	370	--	--
KJ / g 100	1543	--	--
Carboidrati - carbohydrates g/100	26,5	--	--
Grassi – fat g/100	25	--	--
Di cui saturi - fat of which saturated g/100	16	--	--
Proteine - protein g/100	9,3	--	--
Zuccheri totali – total sugar g/100	0,5	--	--
Sodio – salt z g/100	1,2	--	--
Fibre - fibers g/100	0,88	--	--

\*AR assunzione di riferimento di un adulto medio ( 8400 KJ / 2000 kcal )

**Specifiche  
microbiologiche**  
per 100 gr di prodotto

**Microbiological  
characteristics**  
for 100 gr product

	Valori garantiti Values guaranteed	Valori Guida Guide Values
Conta di Colonie a 30° Counts of colonies at 30 ° C	< 10.000 ufg/g	< 10.000 ufg/g
Lieviti Yeast	< 1.000 ufg/g	< 1.000 ufg/g
Muffe Mold	< 1.000 ufg/g	< 1.000 ufg/g
Salmonella spp <i>Salmonella</i>	Assente in 25 g (n=5, c=0)	Assente in 25 g (n=5, c=0)
Stafilococco aureo <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufg/g	< 10 ufg/g
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g (n=5,c=0) e/o =100 ufc/g (n=5, c=0)	Assente in 25 g (n=5,c=0) e/o =100 ufc/g (n=5, c=0)
Escheria coli <i>Escheria coli</i>	<100 ufc/g	<100 ufc/g
Bacillus cereus <i>Bacillus cereus</i>	<100 ufc/g	<100 ufc/g
Conta di clostridi solfito riduttori Counts of sulphite reducing clostridia	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g

**OGM free**

In accordo al regolamento CEE 1839/2003 and S.M.I.

In accordante with regulation CEE 1829/2003 and S.M.I.



## ALLERGENI - rif. Allegato II Reg. UE 1169/11 e successive modifiche ( ● allergene presente )

ALLERGENE	PRESENTE COME INGREDIENTE	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION	PRESENTE IN STABILIMENTO MA ESCLUSA LA CROSS CONTAMINATION	ASSENTE IN STABILIMENTO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati) e prodotti derivati	●			
Crostacei e prodotti derivati				●
Uova e prodotti derivati	●			
Pesce e prodotti derivati	●			
Arachidi e prodotti derivati				●
Soia e prodotti derivati		●		
Latte e prodotti derivati	●			
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, noci comuni, di agaciù, pacan, del Brasile, del Queensland) e prodotti derivati			●	
Sedano e prodotti derivati				●
Senape e prodotti derivati		●		
Semi di sesamo e prodotti derivati		●		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi con SO <sub>2</sub>				●
Lupini e prodotti derivati			●	
Molluschi e prodotti derivati				●

## CARATTERISTICHE SALUTISTICHE

PRODOTTO ADATTO AD UNA DIETA VEGETARIANA	Solo spinaci, formaggi	SENZA MATERIE GRASSE IDROGENATE	V
PRODOTTO SENZA ALCOL	V	NO OGM	V
NON CONTIENE CARNE SUINA	Tranne quelli al wurstel	BASSO CONTENUTO DI COLESTEROLO	



## Confezionamento

### Packaging

TMC 365 gg. TMC 365 days	- 18°	
Peso pz. Weight pcs	kg 0.025 ca.	
Misure pz. Cm Measures pcs. cm	4 x 3 - H 2	
N° pezzi x sacchetto N° pcs for bag	5 gusti da Kg 0,6 ca. Wurstel kg 1	
N° sacchetti x ct. N° bags for box	6	
Peso netto ct. - Net weight box Peso lordo ct - Gross weight box	kg 4 kg. 4,4	
Misure ct. Cm Measure box cm	40 x 30 - H 11	
Composizione Pallet misure e peso lordo Composition pallet measures and gross weight	120 ct. total 8 ct. x 15 strati / layers 120 x 80 - H 180 kg 5 40	
Tipo pallet – type of pallet	Euro pallet in legno certificato Euro epal certified wood	

## Smaltimento involucro

Involucro primario sacchetto plastica hd da smaltire in raccolta plastica.  
Involucro secondario scatola di cartone da smaltire in raccolta carta / cartone

### Disposal of casing

Primary casing hd plastic bag to be disposed of in plastic collection

Secondary casing cardboard box to be disposed of in paper collection



## Identificazione lotto

Anno - Mese – Giorno **Lot Identification product** Year - Month – Day

## Autorizzazione sanitaria

**Sanitary authorization 94 7019 / 2002 custom cod. 190 12 00**

## GITIN/ EAN prodotto

**product 12345678901234 - GITIN / EAN ct – box 122345678912345**

## Barcod Ean 128



## QR CODE



Il barcod e qrcod sono solamente indicativi i dati verranno caricati successivamente  
The barcod and qrcod are indicative only, the data will be loaded later