

**Scheda tecnica**

 REVISIONE: 4  
 DEL: 06.06.2018

**Spuntino Carciofi**
**cod.00411**

<b>PRODOTTO DA FORNO CRUDO SURGELATO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<p><b>INGRED.PASTA:</b> FARINA DI <b>FRUMENTO</b>                      MARGARINA VEGETALE(oli e grassi vegetali (80%)                      (palma,girasole,colza),emulsionanti:E471,                      correttore di acidità:E330)                      TUORLO <b>D'UOVO</b>                      SALE</p> <p><b>INGRED.RIPIENO:</b> <b>LATTE</b> PARZIALMENTE SCREMATO                      CARCIOFI (20% NEL RIPIENO)                      PANGRATTATO(farina<b>FRUMENTO</b> strutto,lievito,                      sale,estratto malto <b>d'ORZO</b>,olio di oliva)                      FORMAGGIO GRANA(<b>LATTE</b>,sale,caglio,conservate:                      Lisozima (<b>UOVA</b>))                      ASPARAGI                      OLIO VEGETALE (girasole)  <b>UOVA</b>                      BURRO (<b>latte</b>)                      CIPOLLA                      SALE – PREZZEMOLO                      AGLIO – PEPE – NOCE MOSCATA</p>	<p>Torta salata cruda tonda mono-                      porzione, di pasta brisé                      ripiena con un pesto a base di                      carciofi, formaggio grana e                      asparagi</p> <p><b>ALLERGENI</b></p> <p>Prodotto in laboratori che                      utilizza anche uova, latte,                      cereali, frutta a guscio, soia,                      sedano, crostacei, pesce,                      arachidi, senape, sesamo,                      solfiti, lupino, molluschi e loro                      derivati</p> <p><b>CODICE EAN</b>                      8020313004115</p>

**ISTRUZIONI D'USO**

Cuocere in forno tradizionale preriscaldato a 230°C per 18 minuti circa  
 Per ulteriori informazioni telefonare ai nostri uffici al seguente numero 0522.880133

**Da consumarsi previa cottura**

Non si garantisce il prodotto a tempi e temperature diverse da quelle indicate

<b>GESTIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>PRODUZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- CONSERVAZIONE: Conservare a -18°C***                      Non ricongelare dopo lo scongelamento                      A -18°C consumarsi entro la data di scadenza                      A -12°C consumarsi entro 30 giorni                      A -6°C consumarsi entro 1 settimana                      Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorni</li> <li>- DATA DI SCADENZA / TMC                      18 mesi dalla data di produzione</li> <li>- CONSERVAZIONE DOPO LA COTTURA                      o 24 ore a temperatura ambiente (18°C circa)                      o 48 ore a temperatura non superiore a +4°C</li> <li>- MODALITA' DI TRASPORTO:                      Con automezzo refrigerato a temperatura                      inferiore o uguale a -18°C per il rispetto della                      catena del freddo</li> <li>- DESCRIZIONE DELL'IMBALLO:                      Cartone in ondulato una scatola contiene                      sacchetto in polietilene per alimenti con                      12 tortine da 150g l'una</li> <li>- PALLETTIZZAZIONE                      Bancale 120cm x 80 alto 160cm                      Strato da 12 cartone Bancale da 180 scatole</li> </ul>	<p>Laboratori Emiliani Alimentari srl                      Via M.Tito 45/A                      Montecavolo di Quattro Castella                      Reggio Emilia                      TEL.0522 880133                      FAX 0522.889755                      www.nonnalea.it      nonnale@nonnalea.it</p> <p>Bollo CEE N°I-9-1786/L                      Prodotto Surgelato                      confezionato immagazzinato e trasportato in                      regime di autocontrollo secondo                      Reg. CE 852/2004</p> <p>Azienda con sistema di gestione della                      sicurezza alimentare certificato secondo la                      norma UNI EN ISO 22000</p> <p style="text-align: right;">RSA                      Alice Benassi</p>