

Scheda Tecnica

 REVISIONE 5
DEL 24.01.2017

TORTINI ZUCCHINE APERTI
Cod Art.00791

PRODOTTO DA FORNO CRUDO SURGELATO	DESCRIZIONE
INGRED.PASTA: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 MARGARINA VEGETALE oli e grassi vegetali (80%) (palma,girasole,colza),emulsionanti:E471, TUORLO D'UOVO SALE INGRED.RIPIENO: ZUCCHINE(72,9% nel ripieno) UOVA FORMAGGIO EMMENTHAL (LATTE ,fermenti lattici,sale, caglio,conservante:E251(nitrato di sodio) FORMAGGIO GRANA (LATTE ,sale,caglio,lisozima(UOVA)) CIPOLLA BURRO(LATTE) PREZZEMOLO SALE PEPE	Tortino salato di pasta brisè tondo con ripieno a vista e bordi rivoltati farcitura a base di zucchine. A cottura avvenuta risulterà dorata ALLERGENI 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 CODICE EAN 8020313007918

ISTRUZIONE D'USO

Informare direttamente congelato con forno in temperatura +230 °C per circa 18 minuti.
 Per ulteriori informazioni telefonare ai nostri uffici al seguente numero 0522-880133

DA NON CONSUMARSI CRUDO

GESTIONE DEL PRODOTTO	PRODUZIONE
-MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare a temperatura -18°C***. NON RICONGELARE DOPO LO SCONGELAMENTO Dopo la cottura effettuata come sopra conservare O 24 ore a temperatura ambiente (18°C circa) O 48 ore a temperatura non superiore a +4°C -PERIODO DI CONSERVAZIONE: 12mesi dalla data di produzione. -DESCRIZIONE IMBALLO: Non frazionabile, un cartone contiene un sacchetto in polietilene con 12 tortini da 200 g l'una. -PALLETTIZZAZIONE BANCALE 120cmX 80cm ALTO 184 cm SCATOLE X STRATO 8 STRATI X BANCALE 18 CT. X BANCALE 144	Laboratori Emiliani Alimentari srl Via M.Tito 45/A Montecavolo di Quattro Castella Reggio Emilia www.nonnalea.it nonnalea@nonnalea.it tel 0522.880133 fax 0522.889755 SCHEDA TECNICA DA CONSEGNARE AL CLIENTE IN CONFORMITA' ALLA NORMATIVA CEE N° 155. IL RESPONSABILE