

SERGI S.R.L.

Strada Comunale Paduligne - Z.I.

73040 Specchia (LE)

Cod. Fisc. E P.IVA: 05204250756

RUSTICO LECCESE X 40



Descrizione del prodotto:	Tipico prodotto leccese di pasta sfoglia con filante ripieno di besciamella (31%), mozzarella (7%) e pomodoro (6%).		
Composizione del prodotto:	Ogni singolo rustico nasce da mani esperte e viene curato in ogni minimo dettaglio con la passione che ci contraddistingue.		
	Il Rustico leccese è composto da due cerchi di pasta sfoglia sovrapposti che racchiudono al loro interno un ripieno di besciamella, mozzarella e pomodoro.		
Elenco ingredienti:	MARGARINA VEGETALE (grasso vegetale (palma), olio vegetale (girasole), acqua, sale, emulsionanti: E471, E322, lecitina di girasole, correttore di acidità: E330, conservante: E202, aromi, colorante: betacarotene), FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO 00, ACQUA, MOZZARELLA (latte vaccino, cagliata di latte, caglio, sale), POMODORO, LATTE SCREMATO IN POLVERE, STRUTTO, SALE, PEPE.		
Metodo di conservazione:	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura fra -22°C e -18°C. Non ricongelare il prodotto.		
Shelf Life:	Il prodotto se conservato nella temperatura su indicata ha una shelf life di 12 mesi dalla data di produzione come indicato in etichetta sul cartone di vendita.		
Preparazione e cottura:	Il prodotto prima di essere infornato a 250 °C per 12-15 minuti si consiglia di riporlo in frigo un'ora prima e spennellarlo con dell'uovo.		
Peso prodotto:	Il rustico leccese ha un peso di 180 gr caduno (+/- 5 gr)		
Confezionamento e pallettizzazione:	Dimensione cartone in cm	(LxPxH) 40 x 30 x 16	Peso lordo
	Pezzi per cartone	40	
	Cartoni per strato	8	7,200 Kg
	Strati per pallet	10	
	Cartoni per pallet	80	

Valori medi nutrizionali

	Per 100 Gr	Per 1 Rustico (180 Gr)
VALORE ENERGETICO	1237kJ/ 298kcal	2226 kJ/ 536 kcal
GRASSI	24 g	43,2g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	8,4 g	15,2 g
CARBOIDRATI	15,7 g	28,3 g
di cui ZUCCHERI	2,1 g	3,7 g
PROTEINE	4,8 g	8,6 g
SALE	2 g	3,6 g

Allergeni

- Cereali
- Latte

Imballaggio

Il prodotto è contenuto in una busta di plastica certificata, MOCA, per uso alimentare come da scheda tecnica rilasciata dalla ditta fornitrice ed è contenuto a sua volta in un cartone.

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Dischi di pasta sfoglia con al loro interno un ripieno di besciamella, mozzarella e pomodoro.
Odore	Tipico dei prodotti lievitati da forno crudi.
Colore	Leggermente dorato uniforme.
Sapore	Acidulo e salato, tipico dei prodotti lievitati da forno crudi.
Caratteristiche microbiologiche	
Cmt	< 10 ⁴ ufc/g
Coliformi totali	< 10 ³ ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
S.aureas	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
L.monocytogenes	Assente/25g
Lieviti	< 10 ³ ufc/g
Muffe	< 10 ³ ufc/g

Dati contabili e amministrativi	
Aliquota iva	10%
Codice Intrastat	19.05
ean	
L'Azienda opera secondo un proprio piano HACCP, e garantisce la sicurezza dei propri prodotti in conformità al regolamento 852/2004 ed il rispetto degli oneri di tracciabilità del regolamento 178/2002.	