



Accademia  
Maestri  
Pasticcieri  
Italiani



WORLD PASTRY STARS 2016



\*\*\*\*\*  
PASTICCERE  
DELL'ANNO  
2010-2011

<b>CODICE PRODOTTO:</b>	<b>TPAST</b>
<b>CODICE EAN 13:</b>	<b>8033324200841</b>
<b>DENOMINAZIONE:</b>	<b>TORTA PASTIERA NAPOLETANA</b>
<b>CARATTERISTICHE:</b>	<b>PRODOTTO DOLCIARIO PER USO PROFESSIONALE CONGELATO</b>
<b>PESO MEDIO:</b>	<b>1300/1500 G CIRCA (diametro 26 cm)</b>

<b>INGREDIENTI:</b>	<p>Pasta frolla: farina di GRANO tenero tipo 00, BURRO, zucchero, TUORLI D'UOVA e UOVA intere fresche pastorizzate, glucosio, fecola di patate, sale marino, olio ess. di limone, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti.</p> <p>Ingredienti Ripieno: GRANO cotto (acqua, GRANO, sale), RICOTTA di mucca, zucchero, LATTE fresco intero di Alta Qualità, UOVA intere fresche pastorizzate, cubetti d'arancia canditi (cubetti d'arancio, zucchero bianco, glucosio, acqua), crema pasticcera (LATTE fresco intero A.Q., TUORLI D'UOVA fresche pastorizzate, zucchero, PANNA fresca 35% M.G., sciroppo di glucosio, amido mod., sale marino, bacche di vaniglia delle isole Bourbon e Tahiti, bucce di limoni), glucosio, sale marino, olio ess. cannella, bacche di vaniglia delle isole Bourbon, acqua distillata fiori d'arancio.</p>
---------------------	--

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	<p>Nello scomparto a T &lt;-18°C: consumare entro un anno dalla data minima prevista.</p> <p>Nello scomparto a T &lt;- 12 °C: consumare entro un mese o entro la data di durabilità prevista se antecedente.</p> <p>Nello scomparto a T &lt;- 6 °C: consumare entro un a settimana.</p> <p>Nello scomparto a T 0-4 °C: consumare entro 72 ore.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</p>
------------------------------------	---

<b>LISTA ALLERGENI (Reg. UE n.1169/2011):</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>	<b>Possibile Contaminazione crociata</b>
Cereali contenenti glutine	*		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			*
Uova e prodotti a base di uova	*		
Pesce e prodotti a base di pesce		*	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		*	
Soia e prodotti a base di soia			*
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	*		
Frutta con guscio e prodotti derivati			*
Sedano e prodotti a base di sedano		*	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		*	
Senape e prodotti a base di di senape		*	
An. Solforosa e solfiti in conc. sup. a 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> )			*
Lupino e prodotti a base di lupino		*	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		*	

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 2 di 3

Ultima modifica: 08/07/2019

Emissione a cura di G. Carbone

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

	g	* AR/RI
<b>Energia (kcal)</b>	310,0	16%
<b>Energy (kJ)</b>	1303,0	
<b>Grassi/ Fats</b>	8,6	12%
<b>Di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids:</b>	3,6	18%
<b>Carboidrati/ Carbohydrates</b>	51,0	20%
<b>Di cui zuccheri/ of which sugars:</b>	28,0	31%
<b>Fibre/ Fiber</b>	5,2	21%
<b>Proteine/ Proteins</b>	5,2	10%
<b>Sale/ Salts</b>	0,04	1%

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal)

\*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

#### DICHIARAZIONE O.G.M.:

Gli ingredienti utilizzati non sono geneticamente modificati (O.G.M./Free), così come da dichiarazione degli stessi fornitori delle nostre materie prime.

#### SHELF-LIFE:

12 mesi dalla data di confezionamento, da consumarsi preferibilmente entro la data riportata in etichetta.

#### CONFEZIONAMENTO:

Numero pezzi per cartone

1

#### IMBALLO PRIMARIO :

Vassoio per alimenti in carta (30 g)

#### IMBALLO SECONDARIO :

Cartone codice: F4

Misura esterna del cartone (290\*290\*75 mm)

Peso cartone (200 g)

#### ETICHETTA

Autoadesiva sul cartone, conforme alla normativa vigente (UE) n.1169 / 2011

### PALLETTIZZAZIONE:

Tipo di pallet	Euro pallet legno
Misure pallet	120 x 80 cm
Avvolgimento pallet	Film estensibile
N° cartoni x strato	8
N° strati per pallet	23
N° totale cartoni per pallet	184
N° totale pezzi per pallet	184
Altezza pallet	200 cm

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed.; 1

Data: 01/01/2018

Pagina: 3 di 3

Ultima modifica: 08/07/2019

Emissione a cura di G. Carbone

La foto è solo a scopo puramente illustrativo:



<b>CERTIFICAZIONI :</b>	UNI EN ISO 9001:2015 del 21/12/2011
	BRC Global Standard for Food del 08/01/2019
	IFS Food del 08/01/2019
	Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare.
<b>INFORMAZIONI LEGALI :</b>	Sistema HACCP di autocontrollo come previsto dalla legge italiana. Registrazione ai sensi del Reg. CE n°852/2004.
	Gestione della rintracciabilità in conformità al Reg. CE n°178/2002. Trasporti a temperatura controllata in conformità con la legge italiana.
<b>PRODUTTORE:</b>	SAL DE RISO COSTA D'AMALFI S.R.L. Via Santa Maria la Neve, 84010 Tramonti (SA) Italy Info (+39) 089 856446 fax (+39) 089 876312 <a href="http://www.salderiso.it">www.salderiso.it</a> <a href="mailto:info@salderiso.it">info@salderiso.it</a>