

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. | |