

DENOMINAZIONE**TORTA SALATA MEDITERRANEA****DEFINIZIONE**

Prodotto di gastronomia a base di pasta sfoglia peperonata e olive riviera parzialmente cotto.

INGREDIENTI

Peperonata 37% (pomodori, zucchine, melanzane, cipolla, peperoni rossi, peperoni verdi), pasta sfoglia 16% (farina di **grano** tenero, **burro** concentrato, acqua, sale), misto d'**uovo** 14%, ricotta (siero di **latte**, **latte** scremato, **panna**, sale, correttore di acidità: acido citrico), formaggio edamer (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio microbico), pane tipo "o" con strutto (faina di **grano** tenero tipo "o", acqua, lievito naturale (contiene **glutine**), strutto, sale, farina di **soia**, lievito di birra, destrosio), olive riviera 5% (olive, olio extra vergine di oliva, sale, correttore di acidità: E270), formaggio trentingrana DOP (**latte**, sale, caglio), amido di riso, sale, origano.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	kJ/100g kcal/100g	848 204
Grassi	g/100g	13
- di cui acidi grassi saturi	g/100g	8,7
Carboidrati	g/100g	13
- di cui zuccheri	g/100g	2,2
Fibre	g/100g	2,1
Proteine	g/100g	7,6
Sale	g/100g	1,2

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
pH	/	4,80 – 6,40
A _w	/	/

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica Microbica Totale	UFC/g	<10.000
Enterobacteriaceae	UFC/g	<100
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	<50
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	<50
<i>Bacillus cereus</i> presunto	UFC/g	<100
Batteri lattici mesofili	UFC/g	<1000
<i>Salmonella spp.</i> *	R-NR	Non Rilevato
<i>Listeria monocytogenes</i> **	UFC/g	<1000

*Salmonella: Legge 283/1962

**Listeria monocytogenes limite interno secondo "CSR del 10 novembre 2016";

CARATTERISTICHE GENERALI

PRODOTTO DA	ZAINO FOODSERVICE SRL Via Del Commercio Vicolo 1, N. 2 - 35036 Montegrotto Terme (PD) <i>N° di riconoscimento: CE IT 2127 F</i>
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	T \leq -18° C
DURATA	540 giorni
TEMPERATURA DI TRASPORTO	T \leq -18° C
FORMATO	Vaschette da: 1,5kg.
IMBALLO	Vaschetta alluminio
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori
ISTRUZIONI D'USO	Cuocere il prodotto in forno a 130°C/140°C per 15"

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Definizione Presenza volontaria: ingrediente allergene presente nel prodotto.

Presenza involontaria: allergene presente nel luogo di produzione che può essere motivo di contaminazione crociata.

SOSTANZE ALLERGENI	PRESENZA VOLONTARIA		PRESENZA INVOLONTARIA	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (A) e altri prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e altri prodotti a base di crostacei		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio (B) e prodotti derivati		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(A) grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati

(B) mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti