REVISIONE: 1
DEL: 05.11.2008

Scheda tecnica

ERBAZZONE

INGREDIENTI

INGRED.PASTA: farina di grano tenero tipo 0 e 00
acqua
strutto
sale
INGRED.RIPIENO: spinaci
pangrattato
acqua
lardo
parmigiano reggiano
cipolla
sale
prezzemolo
aglio

ALLERGENI

Prodotto in laboratori che utilizza anche uova, latte, cereali, frutta a guscio, soia, sedano, crostacei, pesce e loro derivati

DESCRIZIONE

Torta salata rettangolare cruda di basta brisé farcita con un ripieno a base di spinaci e parmigiano reggiano.
In superficie lardini che da cotti risultano croccanti

SCHEDA NUTRIZIONALE= SCHDA BRAMATOLOGICA

VALORE ENERGETICO	:931 KJ
	:223 KcAL
PROTEINE	: 6,9 g
GRASSI	:13,4 g
CARBOIDRATI	:18,7 g

ISTRUZIONI D'USO

Cuocere in forno tradizionale preriscaldato a 250°C per 24 minuti circa
Per ulteriori informazioni telefonare ai nostri uffici al seguente numero 0522.880133
Da consumarsi previa cottura
Non si garantisce il prodotto a tempi e temperature diverse da quelle indicate

GESTIONE DEL PRODOTTO

- MODALITA' DI CONSERVAZIONE:
Conservare a –18°C***
Non ricongelare dopo lo scongelamento
A –18°C consumarsi entro la data di scadenza
A –12°C consumarsi entro 30 giorni
A –6°C consumarsi entro 1 settimana
Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorni

- MODALITA' DI TRASPORTO:
Con aurtomezzo refrigerato a temperatura inferiore o uguale a –18°C per il rispetto della catena del freddo

- DESCRIZIONE DELL'IMBALLO:
Cartone in ondulato una scatola contiene sachetto in polietilene per alimenti con
6 erbazzoni da 1200g l'uno oppure
8 erbazzoni da 600g l'uno

- PALLETTIZZAZIONE

FORMATO 1200g	FORMATO 600g
Bancale 120cm x 80	Bancale 120x80cm
Strato da 8 cartone	Strato da 16 cartoni
Bancale da 88 scatole	Bancale da 128 scatole

PRODUZIONE

Laboratori Emiliani Alimentari snc
Via Tito 45/A
Montecavolo di Quattro Castella
Reggio Emilia
nonnalea.it
nonnalea@nonaa

Bollo CEE N°I-9-1786/L
Prodotto Surgelato
confezionato immagazzinato e trasportato in regime di autocontrollo del
Reg. CE 852/2004

SCHEDA TECNICA DA CONSEGNARE AL CLIENTE IN CONFORMITA' AL REGOLAMETO COMUNITARIO CE 852/2004

IL RESPONSABILE