



SCHEMA TECNICA

REV.01
del 04/03/2025

TORTA CON CARCIOFI ATM

Azienda	F.lli Porro s.r.l.		
Sede operativa	Via Nazionale 48 – Fraz. Nava – 18024 Pornassio (IM)		
Istanza di riconoscimento	CE IT 9 3136 L		
Denominazione di vendita	Torta con carciofi		
Denominazione commerciale	Prodotto da forno salato cotto, a base di verdure, confezionato in atmosfera protettiva		
Ingredienti	<p>Ripieno: bietole, LATTE fresco, UOVA di gallina allevate a terra, carciofi 11%, riso, cipolle, FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), olio extra vergine di oliva, sale, pepe; Sfoglia: farina di GRANO tenero tipo “00”, acqua, olio extra vergine di oliva, sale.</p> <p>Può contenere tracce di SEDANO, SENAPE, SOIA e PESCE.</p>		
Processo produttivo	Miscelazione materie prime per impasto, verifica omogeneità impasto, formatura sfoglia; preparazione ripieno, farcitura sfoglia, copertura prodotto con ulteriore sfoglia, cottura prodotto, abbattimento termico, confezionamento, etichettatura, stoccaggio.		
Modalità confezionamento	ATM		
Unità di vendita	Merce peso fisso		
Formati	400 g	700 gr	
Dimensioni vaschette	(mm 177x227x35)	(mm 2650x320x40)	
Codice EAN	8032605570888	8032605571199	
Confezione	Vaschetta APET – EVOH – PE; film PET – PE EVOH PE		
Imballo	Scatola cartone		
Rintracciabilità	Lotto A ggmmaa		
Lotto	Corrisponde alla data di produzione		
Shelf life	25 gg dalla produzione		
Trasporto	Temperatura controllata ≤ 4°C		
Modalità di conservazione	Temperatura controllata 0/+ 4°C		
Modalità di consumo	Il prodotto può essere consumato tal quale o a piacere previa eliminazione della confezione riscaldato in forno tradizionale a temperatura di 180°C per 8 minuti o nel microonde.		
Caratteristiche microbiologiche	Salmonella	Assente	
	Lysteria	Assente	
	Stafilococcus aureus	≤ 100 UFC/g	
	E. Coli	≤ 100 UFC/g	
	Muffe e Lieviti	≤ 1000 UFC/g	
Caratteristiche organolettiche	CMT	≤ 100000 UFC/g	
	Colore	Dorato da forno	
	Sapore	Tipico delle verdure	
Informazioni nutrizionali	Odore	Gradevole, assenza odori estranei	
	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	VALORI MEDI		PER 100 g
	ENERGIA	kJ	680
		kcal	162
	GRASSI	g	6,7
	di cui acidi grassi saturi	g	3,7
	CARBOIDRATI	g	16
	di cui zuccheri	g	0
	PROTEINE	g	7,7
SALE	g	1,0	