



SCHEMA TECNICA

REV.02
del 04/03/2025

TORTA DI VERDURA g 400 ATM

Azienda	F.lli Porro s.r.l.			
Sede operativa	Via Nazionale 48 – Fraz. Nava – 18024 Pornassio (IM)			
Numero di Riconoscimento	CE IT 9 3136 L			
Denominazione di vendita	Torta di verdura			
Denominazione commerciale	Prodotto da forno salato cotto, confezionato in atmosfera protettiva			
Ingredienti	Ripieno: bietole 20%, LATTE fresco, UOVA di gallina allevate a terra, zucchine 10%, riso, cipolle 6%, 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. Può contenere tracce di SEDANO, SENAPE, SOIA e PESCE.			
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 gr	700 gr		
Dimensioni	(mm 177x227x35)	(mm 2650x320x40)		
Codice EAN	8032605570772	8032605571144		
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 spp.	Assente		
	Lysteria m.	Assente		
	Stafilococcus aureus	≤ 100 UFC/g		
	E. Coli	≤ 10 0UFC/g		
	Muffe e Lieviti	≤ 1000 UFC/g		
	CMT	≤ 100000 UFC/g		
Caratteristiche organolettiche	Colore	Dorato da forno		
	Sapore	Tipico delle verdure		
	Odore	Gradevole, assenza odori estranei		
Informazioni nutrizionali	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
	VALORI MEDI		PER 100 g	
	ENERGIA	kJ	703	
		kcal	168	
	GRASSI di cui acidi grassi saturi	g	6,4	
		g	2,1	
	CARBOIDRATI di cui zuccheri	g	18	
		g	2,3	
	PROTEINE	g	7,7	
	SALE	g	1,3	