



SCHEMA TECNICA

REV.01
del 04/03/2025

TORTA PASQUALINA 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 Pasqualina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Denominazione commerciale | Prodotto da forno salato cotto, confezionato in atmosfera protettiva | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredienti | <p>Ripieno: bietole, ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale), UOVA di gallina allevate a terra, carciofi, cipolle, FORMAGGIO grattugiato (contiene LATTE), sale, maggiorana, olio extra vergine di oliva, 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 gr | 700 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensioni | (mm 177x227x35) | (mm 2650x320x40) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Codice EAN | 8032605570765 | 8032605571175 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</th> </tr> <tr> <th colspan="2">VALORI MEDI</th> <th>PER 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td style="text-align: center;">kJ kcal</td> <td style="text-align: center;">789 189</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">4,8</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">17</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">2,5</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">8,1</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">1,6</td> </tr> </tbody> </table> | | | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | | | VALORI MEDI | | PER 100 g | ENERGIA | kJ kcal | 789 189 | GRASSI | g | 9,0 | di cui acidi grassi saturi | g | 4,8 | CARBOIDRATI | g | 17 | di cui zuccheri | g | 2,5 | PROTEINE | g | 8,1 | SALE | g |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| VALORI MEDI | | PER 100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ENERGIA | kJ kcal | 789 189 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRASSI | g | 9,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui acidi grassi saturi | g | 4,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARBOIDRATI | g | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui zuccheri | g | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROTEINE | g | 8,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SALE | g | 1,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |