

CROCCHÉ +/- 65 C/MOZZARELLA GR CR

Codice articolo 1215 (bar code): 8053626602150

CARATTERISTICHE GENERALI

Categoria: Prodotto rosticceria surgelato

Nome commerciale: "Crocchè di patate e mozzarella +/- 65 gr crudo"

Ingredienti: acqua, patate(acqua,stabilizzante:E450i), BURRO(origine del latte ITALIA, materia grassa min 83%), LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO, MOZZARELLA (LATTE VACCINO PASTORIZZATO, sale, fermenti lattici, caglio), fiocchi di patate (patate disidratate (99%), emulsionante: mono e-digliceridi di acidi grassi E471, stabilizzante: difosfato di sodio E450i, spezie, antiossidante: palmitato di acido ascorbico E30, metabisolfito di sodio E223, aroma naturale, correttore di acidità: acido citrico E330), GRANA PADANO DOP(LATTE, sale, caglio, conservante lisozima da UOVO), PECORINO ROMANO DOP (LATTE DI PECORA, sale, caglio di agnelli, grasso sulla materia secca 36% minimo.), pepe, sale, prezzemolo, FARINA DI GRANO TENERO 00, olio di semi di girasole, PANE GRATTUGIATO(FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0, acqua, lievito, sale, spezie)

GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO PROVOCARE REAZIONI IN SOGGETTI ALLERGICI O INTOLLERANTI.

ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI.

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI: ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, CROSTACEI, PESCE E DERIVATI, MOLLUSCHI, LUPINO E DERIVATI, UOVA E DERIVATI.

Prodotto soggetto a calo peso

Altri additivi: NESSUNO

Altri conservanti: NESSUNO

CONFEZIONE

Imballo primario: buste per alimenti in polietilene

Peso in base al contenitore: 5 kg

Tutti i Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti utilizzati rispettano la legislazione vigente (Reg. UE 2019/37)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Il prodotto è sottoposto al processo di surgelamento rapido mediante utilizzo di abbattitore di temperatura.

Modalità di consumo: Scongela a temperatura ambiente per 1 1/2 ora e friggere in abbondante olio a 180°C per 2 minuti. Senza scongelare friggere in abbondante olio a 180°C per 4 minuti.

Modalità di conservazione: A temperatura negativa $\leq -18^{\circ}\text{C}$, in surgelatore. Dopo lo scongelamento non ricongelare, conservare in frigo a temperatura tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$ e consumare entro 2/3 giorni dall'apertura.

Modalità di smaltimento rifiuti: Verifica nel tuo comune le modalità di raccolta differenziata – Cartone PAP 20 – Busta PE.

Prodotto e Confezionato: N. REA 979257 - 80031 Brusciano (Na)

Codifica Lotto di Produzione: Ad ogni produzione è assegnato un numero di lotto identificativo progressivo che coincide con la data di confezionamento del prodotto.

Durabilità commerciale (shelf-life): 12 mesi dalla data di confezionamento negli imballi originali e nelle normali condizioni di trasporto e magazzinaggio a temperatura idonea. Fino al momento della consegna il nostro prodotto viene conservato in celle frigo alla temperatura di $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

La preparazione avviene seguendo tutte le disposizioni cogenti di legge nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo processi tecnologici moderni. Tutti gli ingredienti sono conformi alle normative vigenti nel paese di produzione (Italia) e nella EU.

Caratteristiche e valori analitici: Determinazioni Microbiologiche (CFU/g)

Carica mesofila aerobia a 30°C : $<1.000.000$

Muffe lieviti: $<1.000.000$

Escherichia Coli: <10

Salmonella spp: Assente in 25g

Listeria monocytogenes: Assente in 25g

Corpi estranei Assenti

Val. nutrizionali MEDI Rif. 100 gr di prodotto: Energia 182 Kcal / 764 KJ; Proteine 4,16 gr; Carboidrati 26,91 gr di cui Zuccheri 0,23 gr; Grassi 7,81 gr di cui saturi 1,65 gr; Sale 1,24 gr