

FRITTATINE +/-65 GR PASTELLATE

Codice articolo 3067 (bar code): 8053626600675

CARATTERISTICHE GENERALI

Categoria: Prodotto rosticceria surgelato
Nome commerciale: "Frittatina (timballo di pasta ripieno di carne-mozzarella-piselli) 65 gr in pastella Prontoformo"
Ingredienti: acqua, PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, BURRO (origine del latte ITALIA, materia grassa min. 83%), MOZZARELLA (LATTE VACCINO PASTORIZZATO, sale, fermenti lattici, caglio), carne macinata bovina (tasso di grasso inferiore al 20%. Rapporto collagene/proteine di carne inferiore a 20), 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.), LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO, piselli, SEDANO, carote, cipolle, pepe, sale, FARINA DI GRANO TENERO 00, olio di semi di girasole, UOVA PASTORIZZATE, 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, UOVA E DERIVATI, SEDANO.

IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI: ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, CROSTACEI, PESCE E DERIVATI, MOLLUSCHI, LUPINO 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: Scongellare a temperatura ambiente per circa 1 h ½ e cuocere in forno già caldo a 180°C per 10 minuti o friggere in abbondante olio a 180° per 2 minuti. Senza scongelare cuocere in forno già caldo per 20 minuti o friggere in olio a 180°c per circa 3 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°C e consumare entro 2/3 giorni dall'apertura.

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.

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

Durabilità commerciale (self-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 spa: Assente in 25g

Listeria monocytogenes: Assente in 25g

Corpi estranei Assenti

Val. nutrizionali MEDI Rif. 100 gr di prodotto: Energia 356 Kcal / 1490 KJ; Proteine 16 gr; Carboidrati 36 gr di cui Zuccheri 1,83 gr; Grassi 17 gr di cui saturi 4,23 gr; Sale 1,95 mg