

POLPETTE DI MELANZANE +/-25 GR CR**Codice articolo 1141 (bar code): 8053626601412****CARATTERISTICHE GENERALI**

Categoria: Prodotto rosticceria surgelato

Nome commerciale: "Polpette di melanzane +/-25 gr crude"

Ingredienti: melanzane, PANE (FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00, acqua, LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO, strutto raffinato, lievito di birra, sale, zucchero) PECORINO ROMANO DOP (LATTE DI PECORA, sale, caglio di agnelli, grasso sulla materia secca 36% minimo), GRANA PADANO DOP (LATTE, sale, caglio, conservante lisozima da UOVO), PROVOLA AFFUMICATA (LATTE VACCINO PASTORIZZATO, sale, fermenti lattici, caglio), FARINA DI GRANO TENERO 00, PANE GRATTUGIATO (FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0, acqua, basilico, sale, pepe, olio di semi di girasole, 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, SENAPE, SEDANO, SOIA, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, CROSTACEI, PESCE E DERIVATI, MOLLUSCHI, LUPINO E DERIVATI, UOVA E DERIVATI.**

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:** 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°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 147 Kcal / 616 KJ; Proteine 6,4 gr; Carboidrati 9,3 gr di cui Zuccheri 0,7 gr; Grassi 7,43 gr di cui saturi 1 gr; Sale 0,62 mg