

SCHEMA TECNICA

Denominazione di vendita	FOGLIE DI SALVIA IN PASTELLA prefritte, surgelate - CGM			
Descrizione	Fresche foglioline di salvia pastellate, prefritte e surgelate, pronte a cuocere. Destinato a chi ama i sapori semplici e naturali			
Ingredienti	Foglie di Salvia (60%), farina di mais, farina di grano tenero, amido di mais, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali, agenti lievitanti: difosfato disodico E450, carbonato acido di sodio E500.			
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 2,5 grammi; 1 kg contiene circa n. 400 pezzi			
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – forma irregolare, prodotto pastellato dal colore dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – delicato ed aromatico tipico della foglia di salvia avvolta da una leggera pastella			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal	484	Proteine 8,7 g Grassi 18 g <i>di cui Saturi</i> 5,3 g Carboidrati 59 g <i>di cui Zuccheri</i> 1,5 g Fibre 25 g Sale 1,2 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale < 500.000 UFC/gr Coliformi Totali < 1000 UFC/gr <i>E. coli</i> < 100 UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 100 UFC/gr <i>Salmonella spp.</i> Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997	
Modalità di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)			
TMC (-18°C)	18 mesi			
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - in friggitrice (180°C): cuocere per 3 minuti - in forno preriscaldato (200°C): cuocere per circa 10 minuti fino alla doratura desiderata, rivoltando il prodotto di tanto in tanto sulla teglia			
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : Latte e prodotti a base di latte, Crostacei, Molluschi, Pesce, Uova, Soia			
OGM Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare			
Destinatari	Adatto a chi segue una dieta vegetariana e vegana; Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati			

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo confezione	BUSTA 1000 gr.
Codice ean buste	8002831112701
Codice ean cartone	8002831560953
Codice Articolo	SAL1
Pezzi per cartone	3
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 197