


SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	CREMINI ALL'ASCOLANA Surgelati - CGM		
Descrizione	Crema preparata con latte, uova, zucchero e farina, cubettata, impanata, surgelata, pronta a cuocere. Ottima in qualsiasi occasione: come contorno ai secondi a base di carne, nei buffet e nelle feste dei "più piccoli". Sono particolarmente graditi se assaporati caldi in attesa del pranzo, invece freddi diventano dei gustosi stuzzichini da sostituire, durante la giornata, ai soliti snack.		
Ingredienti	Acqua, pane grattugiato (farina di grano tipo "0", lievito di birra, sale, paprica), zucchero, farina di frumento , uova pastorizzate, latte in polvere, amido di mais, amido di frumento , fecola di patate, olio di semi di girasole, aroma di limone, aroma di vanillina.		
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 14 gr; 1 kg contiene circa n. 70 pezzi		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; cartone e polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – cubetto di crema impanato dal colore dorato di piccole dimensioni <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – dolce, delicato, di crema pasticcera		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 209 Kj 883		Proteine 6,8 g Grassi 4,5 g Di cui saturi 2,2 g Carboidrati 34,6 g Di cui Zuccheri 14,2 g Fibre 1,6 g Sale 0,59 g
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo		Carica Batterica Totale < 2 X 10 ⁶ UFC/gr Coliformi Totali < 2 X 10 ³ UFC/gr E. coli < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 10 ³ UFC/gr Salmonella spp. Assente / 25 gr L. monocytogenes O.M. 07/12/1997
Modalità	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°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 3/4 minuti - In padella: cuocere per 5/6 minuti in abbondante olio bollente		
Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Uova e prodotti a base di uova; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: Crostacei e prodotti a base di crostacei; Pesce e prodotti a base di pesce; Molluschi e prodotti a base di mollusco		
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	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo confezione	ASTUCCIO gr. 250		BUSTA gr. 500		BUSTA gr. 1000		BUSTA gr. 2500	
Codice ean buste	8002831002002		8002831002309		8002831002200		8002831002101	
Cod. ean cartone	8002831118048	8002831118062	8002831118031	8002831118086	8002831118147	8002831118017	8002831118116	8002831118123
Codice articolo	C4	C3	C5	C2	C7	C10	C9	C1
Pezzi per cartone	12	20	10	20	5	10	2	4
Cartoni per strato	16	16	16	10	16	10	16	10
Strati per epal	9	6	6	6	6	6	6	6
Cartoni per epal	144	96	96	60	96	60	96	60
Misura cartoni (cm)	19x29x18h	19x29x26h	19x29x26h	22x36x28h	19x29x26h	22x36x28h	19x29x26h	22x36x28h
Altezza Pallet	Cm. 177	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 171	Cm. 183