

*di Tria*  
dal 1991 firmiamo la natura



\*PRODOTTO SURGELATO

# 116 FRITTELLINE MURGIAMARE

Definizione del prodotto:	Prodotto ottenuto dalla lavorazione e cottura di zucchine fresche cubettate, amalgamate ad una pastella soffice e delicata lavorata in modo totalmente artigianale.		
Ingredienti:	Zucchine cubettate 52%, <b>Gamberi</b> sgusciati ( <i>Parapenaeopsis Stylifera</i> ) 100/200 23%, Pastella (Acqua, Farina di <b>Grano</b> tenero tipo 00, Semola rimacinata di <b>Grano</b> duro, Focchi di patate, Sale, Lievito di Birra), Olio di Semi di Girasole.		
Allergeni:	Il prodotto contiene <b>Glutine, Crostacei e Solfiti</b> . Il prodotto può contenere <b>Latte e prodotti a base di latte, Soia e Senape</b> .		
Destinazione di utilizzo:	Consumatore finale. Non adatto a soggetti che presentano allergie agli ingredienti sopra indicati.		
Processo produttivo:	Lavaggio e mondatura delle verdure, miscelazione ingredienti, prefrittura, abbattimento, confezionamento, stoccaggio.		
Shelf life:	24 mesi a -18°C. <b>NON RICONGELARE</b> il prodotto una volta scongelato e consumare entro 24 ore.		
Modalità di conservazione:	°C	SIMBOLO SUL FRIGORIFERO	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
	-18°C	****0****	ENTRO LA DATA PREVISTA
	-12°C	**	ENTRO 1 MESE
	-6°C	*	ENTRO 1 SETTIMANA
	/	SCOMPARTO DEL GHIACCIO	ENTRO 3 GIORNI
Modalità di preparazione:	<p><b>IN FRIGGITRICE:</b> Friggere lentamente in abbondante olio bollente a 175°C per circa 3 minuti.</p> <p><b>IN FORNO:</b> Disporre il prodotto su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 220°C per circa 10 minuti (si consiglia a metà cottura di girare il prodotto).</p> <p><b>IN FRIGGITRICE AD ARIA:</b> Inserire il prodotto ancora congelato e cuocere a 200°C per circa 6 minuti.</p>		

Allergene	Presenza nel prodotto	in caso di Presenza		Possibilità di contaminazione crociata
		componente	Presente in	
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	SI	GLUTINE	Farina di GRANO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	SI		GAMB. SGUSCIATI	
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO			NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO			SI
Frutta a guscio come mandorle ( <i>Amigdalus Communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci Comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di Acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci Pecan ( <i>Carya Illinoensis</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsea</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.	NO			NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO
Senape e prodotti a base di senape	NO			SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	SI	METABISOLFITO	GAMB. SGUSCIATI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO

NB: nel compilare la tabella sono state prese in esame le specifiche di tutti gli ingredienti costituenti il prodotto.

Caratteristiche qualitative	
Organolettiche:	COLORE: Giallo chiaro / Verde / Rosa - ODORE: Tipico - SAPORE: Tipico
Merceologiche:	Categoria (sul prodotto surgelato): Tolleranza Numero di pezzi/Kg: 45/50c.ca Pezzi bruciati/Kg: 2
Microbiologiche:	Limiti sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema: CMT (ufc/g) inf. a 300.000 Coliformi totali (ufc/g) inf. a 1.000 E. Coli (ufc/g) inf. a 10 Listeria monocytogenes (ufc/25g) Assente Salmonella (ufc/25g) Assente
Chimiche:	Rispetto limiti Reg. CE 1881:2006 e smi. Rispetto limiti Reg. CE 396:2005 e smi. Rispetto Reg. CE 1829:2003-1830:2003: L'Azienda non utilizza ingredienti derivanti da OGM. Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PARTE EDIBILE			
ENERGIA KJ / KCAL	1077,3/257,6	DI CUI ZUCCHERI	3,6g
GRASSI	12,4g	FIBRE	4,0g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,2g	PROTEINE	7,0g
CARBOIDRATI	27,5g	SALE	2,2g

Confezione:	Busta
Materiale:	PE
Contenuto netto:	1000g (circa)
Cartoni per pallet:	90
Peso per pallet:	450
Codice EAN 1000 g:	8054529670192

Unità per confezione:	5 x 1000g
Cartoni per strato:	9
Strato per pallet:	10