
 CE IT 773 L	CGM S.r.l. - Rione Pollenza Scalo 85, 62010 Pollenza (MC)	Data ultima modifica: 21/03/2014
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Rev.: 00 SCT_162

Denominazione di vendita	PANELLE – CGM				
Descrizione	Dorata, gustosa e morbida: la Panella è uno dei simboli della cucina siciliana. Da un impasto di farina di ceci, appositamente lavorato e fritto, nasce una pietanza golosa, che racchiude in sé il carattere forte dell'isola. Le Panelle possono essere gustate con il pane, facendo la tipica pagnottella, ma sono anche in grado di arricchire e personalizzare gli aperitivi negli happy hour o i buffet. Nei ristoranti e nelle pizzerie sono spesso servite come antipasto, in abbinamento alle patatine e alle crocchette. Queste frittelle di farina di ceci consentono accostamenti insoliti, ma dal sapore sorprendente.				
Ingredienti	Acqua, farina di ceci, amido di mais, sale marino.				
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 15 grammi (1kg contiene circa n. 67 pz.)				
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone				
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma rettangolare mignon, colore giallo ocre <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, tipico del prodotto fritto, consistenza morbida				
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal	132,8	Proteine	7,4	
	Kj	576	Grassi	2,8	
			Carboidrati	20,7	
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo		Carica batterica totale Coliformi totali E. coli Stafilococchi coagul. positivi Salmonella spp. L. monocytogenes	< 100.000 UFC/gr < 500 UFC/gr < 100 UFC/gr < 30 UFC/gr Assente / 25 gr 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 nell'olio caldo per 5 minuti girandole a metà cottura - In forno (200°C): cuocere per 10 minuti girandole a metà cottura Servire calde con l'aggiunta di sale, pepe o salse a piacere.				
Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Dir.2000/13/CE e succ.mod	<input checked="" type="checkbox"/> Non contiene allergeni <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: farina di fumento (glutine)				
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				

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 1000 gr
Codice ean busta	8002831112794
Codice ean cartone	8002831561080
Codice Articolo	PM1
Pezzi per cartone	5
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 197