


SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA surgelate - CGM		
Descrizione	Piatto tipico della tradizione gastronomica marchigiana, le Olive ripiene all'Ascolana sono selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso ripieno a base di carne fresca (bovino, tacchino e suino), formaggio grattugiato e spezie. Impanate e surgelate sono pronte per essere cotte. Servite calde accompagnate da un buon vino bianco sono ottime per l'aperitivo, arricchiscono i buffet e si accostano bene, come contorno, a vari secondi piatti.		
Ingredienti	Olive verdi denocciolate 35%, pane grattugiato (farina di frumento , lievito di birra, sale, paprika), carne di bovino, carne di tacchino, pastella (farina di frumento , amido di frumento , sale), verdure miste (carota, cipolla), mortadella (carne suina, grasso suino, cotenna, farina di riso, sale, spezie (aglio), conservante: E250), formaggio (latte , sale, caglio), olio di semi di girasole, farina di frumento , vino bianco, fiocchi di patate, acqua, succo di limone, sale, noce moscata in polvere, pepe, rosmarino in polvere. Attenzione: In questo prodotto si utilizzano soltanto olive di prima qualità, tuttavia, per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso		
Peso di un pezzo	circa 18* grammi (1 kg contiene circa n. 55 pezzi) *Si precisa che essendo l'oliva un prodotto della natura, il peso della stessa è soggetto alla stagionalità ed al raccolto, di conseguenza, il peso finale dell'oliva farcita panata può avere un'oscillazione di +/- 3 grammi (dai 15 ai 21 gr)		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; polietilene accoppiato poliesteri metallizzato; cartoncino accoppiato polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma sferoidale, prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, delicato del ripieno di carne e sapido tipico dell'oliva verde		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Energia (kJ/kcal)	952/227	Grassi 8,95 g di cui saturi 1,53g Carboidrati 25,6 g di cui Zuccheri 1,8g Fibre 1,7g Proteine 10,11 g Sale 1,03 g
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica Batterica Totale < 5 * 10 ⁶ UFC/gr Coliformi Totali < 2 * 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. Friggere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In friggitrice (180°C): cuocere per 4/5 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; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); <input checked="" type="checkbox"/> Cross Contamination: Uova; Crostacei; Pesce; Molluschi		
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, vegetariani, praticanti la religione islamica		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo confezione	ASTUCCIO 250 gr.		BUSTA 500 gr.		BUSTA 1000 gr.		BUSTA 2500 gr.	
Codice ean conf.	8002831001005		8002831001302		8002831001203		8002831001104	
Codice ean cart.	8002831122458	8002831122496	8002831122434	8002831122519	8002831122618	8002831122410	8002831122557	8002831122588
Codice Articolo	08	04	03	02	05	015	011	01
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)	19x29x18(h)	19x29x26(h)	19x29x26(h)	22x36x28(h)	19x29x26(h)	22x36x28(h)	19x29x26(h)	22x36x28(h)
Altezza Pallet	Cm. 177	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 171	Cm. 183