

SCHEMA TECNICA

Denominazione di vendita	CIAMBELLINE Riso, Speck e Provola affumicata Prefritte, Surgelate - CGM																				
Descrizione	<p>Le Ciambelline Riso, Speck e Provola affumicata, sono un nuovo sfizioso snack facile e veloce da preparare, direttamente dal freezer alla tavola in pochissimi minuti, dopo una breve cottura in forno.</p> <p>Dorate e accattivanti all'esterno, ricche di sapore, hanno un cuore morbido di riso insaporito con pezzetti di speck e provola affumicata; solo ingredienti semplici e genuini per dar vita ad uno stuzzichino da consumare fuori e dentro casa in ogni occasione, come antipasto o un invitante aperitivo con gli amici.</p>																				
Ingredienti	<p>Riso superfino Thaibonnet Parboiled 30,24%, farina di grano tenero tipo "00", acqua, speck 14% (carne suina, sale, conservante: E252), uova sgusciate liquide, olio di girasole, provola affumicata 2,8% (cagliata di latte vaccino, sale. Trattato in superficie con aroma fumo), preparato per besciamella (amido modificato, latte magro in polvere, lattosio, proteine del latte, burro in polvere, grassi vegetali in polvere (cocco), sale), amido di mais, agenti lievitanti: (E450i difosfato disodico. E500ii carbonato acido di sodio, amido di frumento), sale.</p> <p>Prodotto fritto in olio di semi di girasole.</p>																				
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 15 grammi (1 busta da 500gr. contiene circa n. 33 pz.)																				
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: film accoppiato in PET <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone																				
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma circolare con foro al centro, di ciambella <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di pizza farcita con speck e provola affumicata																				
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td> <td>325,38</td> </tr> <tr> <td>Kj</td> <td>1358,64</td> </tr> </table>	Kcal	325,38	Kj	1358,64	<table border="1"> <tr> <td>Grassi</td> <td>18,9 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Saturi</td> <td>6,0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>27,89 g</td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>6,2 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>10,33 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,75 g</td> </tr> </table>	Grassi	18,9 g	di cui Saturi	6,0 g	Carboidrati	27,89 g	di cui Zuccheri	6,2 g	Proteine	10,33 g	Fibre	1,2 g	Sale	1,75 g	
Kcal	325,38																				
Kj	1358,64																				
Grassi	18,9 g																				
di cui Saturi	6,0 g																				
Carboidrati	27,89 g																				
di cui Zuccheri	6,2 g																				
Proteine	10,33 g																				
Fibre	1,2 g																				
Sale	1,75 g																				
Caratteristiche microbiologiche	<p>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</p>	<table border="1"> <tr> <td>Carica batterica totale</td> <td>< 10⁵ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali</td> <td>< 10² UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>< 10 UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagul. positivi</td> <td>< 10² UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>Assente / 25 gr</td> </tr> <tr> <td>L. monocytogenes</td> <td>O.M. 07/12/1997</td> </tr> </table>	Carica batterica totale	< 10 ⁵ UFC/gr	Coliformi totali	< 10 ² UFC/gr	E. coli	< 10 UFC/gr	Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ² UFC/gr	Salmonella spp.	Assente / 25 gr	L. monocytogenes	O.M. 07/12/1997							
Carica batterica totale	< 10 ⁵ UFC/gr																				
Coliformi totali	< 10 ² UFC/gr																				
E. coli	< 10 UFC/gr																				
Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ² 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)	15 mesi																				
Modalità d'uso e di preparazione	<p>Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - In forno tradizionale preriscaldato (200°C): cuocere per circa 5 minuti - In friggitrice (180°C): friggere per circa 1 minuto - In microonde: cuocere a potenza media per circa 1 minuti 																				
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); Uova e prodotti a base di uova <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: può contenere tracce di Soia e prodotti a base di soia; Pesce																				
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	BUSTA 500 gr
Codice ean cartone	8002831561134
Codice ean busta	8002831112848
Codice articolo	CIA1
Pezzi per cartone	6
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 197