

SCHEDA TECNICA

| | | | |
|---|--|--|---|
| Denominazione di vendita | CODE DI GAMBERO PASTELLATE prefritte, surgelate - CGM | |  |
| Descrizione | Delicate e pregiate code di gambero pastellate, prefritte e surgelate, pronte a cuocere. Molto apprezzate nei buffet specie se servite insieme ad altri prodotti di pesce, possono costituire anche un ottimo secondo accompagnate a della fresca verdura | |  |
| Ingredienti | Pastellatura 65% (acqua, farina di frumento , farina di mais, olio di girasole, sale, agenti lievitanti (E-450i, E-500ii), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, colorante E-101ii), coda di gambero 35% (Penaeus spp.) | | |
| Peso di un pezzo | 1 pezzo circa 16-20 grammi (1kg contiene circa n. 50-60 pezzi) | | |
| Tipo confezionamento | <input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone | | |
| Caratteristiche organolettiche | <input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma arcata tipica della coda di gambero pastellata <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - delicato e gustoso di pesce | | |
| Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr) | Kcal 185 Kj 780 | Proteine 15,8 g Grassi 5,5 g Di cui saturi 0,68 g Carboidrati 18 g Di cui Zuccheri 2,8 g Sale 0,78 g | |
| Caratteristiche microbiologiche | <i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i> | Coliformi totali < 10 ⁵ UFC/gr <i>E. coli</i> < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi < 10 ³ UFC/gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> 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) | 24 mesi | | |
| Modalità d'uso e di preparazione | Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno: preriscaldare il forno a 180-185°C e cuocere per 14-15 minuti. - in friggitrice: cuocere per 2/3 minuti a 180°C - in padella cuocere per 4/5 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; Crostacei e prodotti a base di crostacei; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Sedano e prodotti a base di sedano; Molluschi e prodotti a base di mollusco; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio; Soia e prodotti a base di soia; Solfiti e prodotti a base di solfiti | | |
| 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 400 gr | BUSTA 1000 gr |
| Codice ean cartone | 8002831561318 | 8002831561325 |
| Codice ean busta | 8002831112992 | 8002831113005 |
| Codice articolo | CGP2 | CGP1 |
| Pezzi per cartone | 12 | 5 |
| Cartoni per strato | 16 | 16 |
| Strati per epal | 6 | 6 |
| Cartoni per epal | 96 | 96 |
| Misura cartoni cm | 19x29x26h | 19x29x26h |
| Altezza Pallet | Cm. 171 | Cm. 171 |