

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	POLENTA STICK PANATA AL ROSMARINO Prefritta, Surgelata - CGM		
Descrizione	Tradizionale polenta a base di farina di mais, riproposta in chiave moderna: tagliata in gustosissimi stick, piacevolmente aromatizzata al rosmarino nella sua fine panatura, prefritta e surgelata, è subito pronta dopo un breve rinvenimento in forno; gustoso contorno se abbinata a piatti a base di carne o piacevole ed insolito stuzzichino se servita nei buffet, può costituire anche un ottimo piatto unico, leggero e salutare, se accompagnata da una fresca insalata		
Ingredienti	Acqua, farina di mais, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale, farina di mais, rosmarino), farina di di grano tenero, olio di semi di girasole, correttore di acidità (acido tartarico).		
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 18 grammi (1kg contiene n. 55 pz. circa)		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma a stick della lunghezza di cm 10x1 di spessore ca; colore dorato, tipico di prodotto panato fritto <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di polenta panata fritta, piacevolmente aromatizzata al rosmarino		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 211 Kj 886	Proteine 3,1 g/100g Carboidrati 30,3 g/100g di cui zuccheri 0,85 g/100g Grassi 8,3 g/100g di cui saturi 1,25 g di cui monoinsaturi 3,64 g/100g di cui polinsaturi 3,41 g/100g di cui trans n.r. Colesterolo < 5 mg/100g Sodio 4580 mg/kg Sale 1,15% Ceneri 1,9% Fibra alimentare 1,4% Umidità 56,4%	
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo	Carica batterica totale < 10 ⁵ UFC/gr Coliformi totali < 10 ³ UFC/gr E. coli < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi <i>Clostridium perfringes</i> < 10 ³ UFC/gr <i>Bacillus Cereus</i> < 10 ³ UFC/gr Muffe e Lieviti < 10 ³ UFC/gr <i>L. monocytogenes</i> < 100 UFC/gr <i>Campylobacter</i> Assente / 25 gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr	
Modalità di conservazione	<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 forno ventilato preriscaldato (220°C): cuocere per circa 10 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere piccole quantità di prodotto per circa 3 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 <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Molluschi e prodotti a base di mollusco		
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 1000g
Codice ean cartone	8002831560007
Codice ean busta	8002831112695
Codice articolo	HH16
Pezzi per cartone	5
Cartoni per strato	16
Strati per epal	6
Cartoni per epal	96
Misura cartoni cm	19x29x26(h)
Altezza Pallet	Cm 171