

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA Prefritte, Surgelate - CGM			
Descrizione	Selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso impasto a base di carne, pastellate, impanate, prefritte e surgelate, sono pronte a cuocere. Servite calde accompagnate da un buon vino bianco secco frizzante, sono ottime per l'aperitivo, arricchiscono i buffet delle grandi occasioni 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, curcuma), 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. In questo prodotto si utilizzano solamente olive di prima qualità. 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; <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)	1064/254	Grassi	13,15 g
			di cui saturi	2,13 g
			Carboidrati	23,8 g
			di cui Zuccheri	1,6 g
			Proteine	9,53 g
			Fibre	1,74 g
			Sale	0,94 g
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale	< 2 x 10 ⁶ UFC/gr
			Coliformi totali	< 2 x 10 ³ UFC/gr
			<i>E. coli</i>	< 10 ² UFC/gr
			Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ³ UFC/gr
			<i>Salmonella spp.</i>	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)	18 mesi			
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (180°C): cuocere per 10 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio caldo, fino a raggiungere un colore dorato - In friggitrice (180°C): cuocere nell'olio caldo per 4/5 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) <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: Crostacei e prodotti a base di crostacei; Molluschi e prodotti a base di mollusco; Pesce e prodotti a base di pesce; Uova e prodotti a base di uova			
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	BUSTE 400 gr.	BUSTE 1000 gr.	BUSTE 2500 gr.	
Codice ean busta	8002831111919	8002831200002	8002831001173	
Codice ean cartone	8002831122274	8002831210001	8002831122243	8002831122267
Codice articolo	O2P	O6P	O5P	O4P
Pezzi per cartone	12	5	2	4
Cartoni per strato	16	16	16	10
Strati per epal	6	6	6	6
Cartoni per epal	96	96	96	60
Misura cartoni cm	19x29x26h	19x29x26h	19x29x26h	22x36x28h
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183