

**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>MISTO DEL SALUMIERE Prefritto, Surgelato - CGM</b>		
<b>Descrizione</b>	Cubetti di Tacchino arrosto, listarelle di Mortadella e mini Wurstel, sono queste le tre simpatiche forme che caratterizzano il tris di salumi del Misto del Salumiere. Panato, prefritto e surgelato, il Misto può essere gustato in tutto il suo sapore dopo pochi minuti in forno. Ottimo negli aperitivi, ma anche come piatto giovane e sfizioso da gustare al pub con una birra.		
<b>Ingredienti</b>	Tacchino (carne di tacchino, amido, sale, destrosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), Mortadella (carne di suino, trippino suino, sale, amido, saccarosio, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), Wurstel (carne di suino (83%), acqua, sale, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), semilavorato per panatura (farina di <b>frumento</b> , amido modificato di mais, semolino di mais, olio di semi di girasole, lievito di birra, amido modificato di <b>frumento</b> , amido di mais, <b>glutine di frumento</b> , sale, paprika, curcuma, maltodestrine (mais), destrosio (mais), siero di <b>latte</b> in polvere, olio di palma, albume d' <b>uovo</b> in polvere, agenti lievitanti (difosfato disodico E450, carbonato di sodio E500)		
<b>Peso di un pezzo</b>	Variabile da 11 a 17 grammi (1kg contiene in media n. 71 pezzi)		
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – cubetti, listarelle e cilindretti panati, colore giallo dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – gustoso ed aromatico tipico della mortadella, del tacchino arrosto e del wurstel		
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal 339 Kj 1410		Grassi 22,8 g Di cui Saturi 11,5 g Carboidrati 23,6 g Di cui Zuccheri 1,6 g Proteine 9,4 g Fibra 0,8 g Sale 2,17 g
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale < 2 x 10 <sup>6</sup> UFC/gr Coliformi totali < 2 x 10 <sup>3</sup> UFC/gr E. coli < 10 <sup>2</sup> UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 10 <sup>3</sup> UFC/gr Salmonella spp. Assente / 25 gr L. monocytogenes O.M. 07/12/1997
<b>Modalità</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
<b>TMC (-18°C)</b>	12 mesi		
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - in friggitrice (180°C): cuocere per 2/3 minuti - in padella: cuocere per 4/5 minuti in abbondante olio bollente - In forno preriscaldato (180°C): cuocere per circa 8/10 minuti (modalità consigliata)		
<b>Allergeni</b> D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); <b>Uova</b> e prodotti a base di uova; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross Contamination</i> : Può contenere tracce di <b>Frutta a guscio</b> (pistacchi); <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Molluschi</b> e prodotti a base di mollusco; <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei		
<b>OGM</b> 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		
<b>Destinatari</b>	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati; vegetariani; vegani		

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 1000g</b>
<b>Codice ean confezione</b>	8002831112664
<b>Codice ean cartone</b>	8002831560878
<b>Codice articolo</b>	MISAL1
<b>Pezzi per cartone</b>	5
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	6
<b>Cartoni per epal</b>	96
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171