

di Tria
dal 1991 firmiamo la natura



*PRODOTTO SURGELATO

126 MIX DI ORTAGGI IN STICK

IN PASTELLA CLASSICA

Definizione del prodotto:	Selezione di ortaggi avvolti da una leggera e soffice pastella con farina di semola rimacinata di grano duro, zucchine e melanzana in stick, cavolfiore, frittelline di zucchine e menta, lavorata in modo totalmente artigianale.			
Ingredienti:	Vegetali in proporzioni variabili 68% (Cavolfiore, Frittelline di zucchine e menta, Melanzana, Zucchina), Pastella (Acqua, Farina di Grano tenero tipo 00, Semola rimacinata di Grano duro, Amido di Mais, Sale, Fiocchi di Patate, Lievito di Birra), Olio di Semi di Girasole.			
Allergeni:	Il prodotto contiene Glutine Il prodotto può contenere Crostacei, Latte e prodotti a base di latte, Soia e Senape .			
Destinazione di utilizzo:	Consumatore finale. Non adatto a soggetti che presentano allergie agli ingredienti sopra indicati.			
Processo produttivo:	Lavaggio e mondatura delle verdure, Infarinatura, pastellatura, prefrittura, abbattimento, confezionamento, stoccaggio.			
Shelf life:	24 mesi a -18°C. NON RICONGELARE il prodotto una volta scongelato e consumare entro 24 ore.			
Modalità di conservazione:	°C	SIMBOLI SUL FRIGORIFERO	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE	
	-18°C	**** 0 ****	ENTRO LA DATA PREVISTA	
	-12°C	**	ENTRO 1 MESE	
	-6°C	*	ENTRO 1 SETTIMANA	
	/	SCOMPARTO DEL GHIACCIO	ENTRO 3 GIORNI	
Modalità di preparazione:	IN FRIGGITRICE: Preriscaldare l'olio a 175°C, cuocere il prodotto approssimativamente per 2-3 minuti. IN FORNO: Preriscaldare il forno a 220°C, distribuire il prodotto su una teglia e cuocere per circa 15 minuti (si consiglia a metà cottura di girare il prodotto). IN FRIGGITRICE AD ARIA: Inserire il prodotto ancora congelato e cuocere a 200 °C per circa 6 minuti.			

Allergene	Presenza nel prodotto	in caso di Presenza componente	Presente in	Possibilità di contaminazione crociata
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	SI	GLUTINE	FARINA DI GRANO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			SI
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO			NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO			SI
Frutta a guscio come mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci Comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci Pecan (<i>Carya Illinoensis</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	NO			NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO
Senape e prodotti a base di senape	NO			SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO			NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO

N.B: Nel compilare la tabella sono state prese in esame le specifiche di tutti gli ingredienti costituenti il prodotto.

Caratteristiche qualitative	
Organolettiche:	COLORE: Giallo chiaro / Verde / Rosso – ODORE: Tipico – SAPORE: Tipico
Merceologiche:	Categoria (sul prodotto surgelato): Tolleranza Numero di pezzi/Kg 100/110c.ca Pezzi bruciati/Kg 2
Microbiologiche:	Limiti sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema: CMT (ufc/g) inf. a 300.000 Coliformi totali (ufc/g) inf. a 1.000 E. Coli (ufc/g) inf. a 10 Listeria monocytogenes (ufc/25g) Assente Salmonella (ufc/25g) Assente
Chimiche:	Rispetto limiti Reg. CE 1881:2006 e smi. Rispetto limiti Reg. CE 396:2005 e smi. Rispetto Reg. CE 1829:2003-1830:2003: L'Azienda non utilizza ingredienti derivanti da OGM. Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PARTE EDIBILE			
ENERGIA KJ / KCAL	914,9 / 218,8	DI CUI ZUCCHERI	2,5g
GRASSI	10,2g	FIBRE	4,5g
DI CUI AC. GRASSI SATURI	1,1g	PROTEINE	6,0g
CARBOIDRATI	23,5g	SALE	2,3g

Confezione:	Busta
Materiale:	PE
Contenuto netto:	1000g (circa)
Cartoni per pallet:	90
Peso per pallet:	450
Codice EAN 1000 g:	8054529670871

Unità per confezione:	5 x 1000g
Cartoni per strato:	9
Strato per pallet:	10