

SCHEDA TECNICA

COD. P77 - CICERONI IN CROSTA DEL BORGO

Ceci, salvia e rosmarino in crosta di farina di grano e limone surgelati

Ingredienti: Ceci 37%, farina di **grano**, finocchio, limone 2%, patate disidratate, salvia 2%, rosmarino 2%, sale, **latte** scremato in polvere, olio di semi di girasole, lievito, pepe.

Caratteristiche merceologiche: Unità agglomerate max 3 pezzi, il prodotto si presenta con delle dimensioni irregolari.

Filiera produttiva: Dopo aver selezionato gli ingredienti, vengono sottoposti al processo di cottura e pastellatura (una leggera, croccante e dorata crosta di farina di grano, lievitata lentamente, preparata e lavorata a mano che avvolge le nostre verdure), prefrittura, poi surgelate in IQF e confezionate.

Modalità di cottura: Il prodotto è da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto da surgelato.

Friggitrice	Friggitrice ad aria	Forno ventilato	Forno statico
Olio 170°C per 2 minuti circa	170°C per 7 minuti circa	170°C per 7 minuti circa Per un'ottimale croccantezza aprire la porta del forno due volte durante la cottura	180°C per 8 minuti circa

Conservazione: Conservare a -18°C, termine minimo di conservazione 24 mesi. Non ricongelare il prodotto scongelato.

Confezioni: Buste di polietilene per alimenti da kg 1 in cartoni da kg 4, in un kg ci sono circa 90/95 pezzi di prodotto.

Unità di Vendita					Imballaggio						Pallettizzazione			Codice Ean	
Tipo	Larg (mm)	Pro (mm)	Alt. (mm)	Peso lordo (g)	Tipo	Unità vend. Imb.	Larg (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)	Peso lordo (Kg)	Imballi per pallet	Imballi per strato	Strati Per pallet	Codice Ean Buste	Codice Ean Cartone
POLI ETIL ENE	300	80	340	1030	CAR TON E	4	385	257	174	4,4	108	9	12	80329421 32329	80329421 32312

Caratteristiche Organolettiche:

Odore	Sapore	Colore
Tipico	Tipico	Giallo - Verde

OGM: OGM free.

Prodotto **non** trattato con **radiazioni ionizzanti**.

Caratteristiche chimico/microbiologiche:

Stafilococchi coagulasi positivi (limite <500ufc/g)

Conta di microrganismi a 30°C (limite<100.000ufc/g)

Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi (limite <100 ufc/g)

Bacillus cereus (limite <100 ufc/g)

Listeria spp (assente in 25g)

Salmonella spp (assente in 25g)

Pesticidi (limiti di riferimento Regolamento CE n. 396/2005)

Micotossine (limiti di riferimento Reg. 915/2023)

Metalli (limiti di riferimento Reg. 915/2023)

Acrilammide (limiti Reg. (UE) 2017/2158)

IPA (limiti di riferimento Reg. 915/2023)

Tabella nutrizionale, valori medi per 100g di prodotto:

Parametri	Risultati	U.M.
Energia	272 / 1141	Kcal/KJ
Grassi	10,28	g/100 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	3,34	g/100 g
acidi grassi polinsaturi	5,26	g/100 g
acidi grassi saturi	1,25	g/100 g
Proteine totali	5,75	g/100 g
Carboidrati	39,01	g/100 g
di cui Zuccheri	1,52	g/100 g
Fibra	5,27	g/100 g
Sale	1,00	g/100 g
Calcio	66,597	mg/100 g
Ferro	1,624	mg/100 g
Potassio	249,142	mg/100 g

Allergeni:

Allergeni Alimentari	Assenza	Presenza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut, farro o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X	
Soia e prodotti a base di soia	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci del Brasile, noci pecan, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Senape e prodotti a base di senape	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L, espressi come SO ₂	X	
Lupini e prodotti a base di lupini	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	

Prodotto in un laboratorio che utilizza anche l'ingrediente: **CROSTACEI**.

Può contenere tracce di **SENAPE**.

Notazioni Generali: Per quanto non espressamente previsto, si fa riferimento alle legislazioni vigenti in materia.