

Scheda tecnica

Versione / Data: 22.06.2022

Versione Precedente / Data: 01.08.2018

Dettagli generali:

Codice articolo:

F1515CA

Nome:

LVDO Bastoncini di Spinaci

Fornitore:

FRoSTA srl

Via Palestro n.1

00185 Roma

Marchio:

La Valle degli Orti

Descrizione prodotto:

10 Bastoncini di spinaci con formaggio Edam, panati, prefritti, surgelati.

Ingredienti:

spinaci (31%), pangrattato dorato (farina di FRUMENTO, lievito, sale, paprica, curcuma), patate, olio vegetale*, FORMAGGIO Edam (8%), pangrattato (farina di FRUMENTO, sale, lievito), acqua, farina di FRUMENTO, amido di patata, UOVA, sale, pepe nero, noce moscata

*tipo di olio utilizzato, vedi la lettera riportata sul lato

della confezione:

X: olio di semi di girasole

Y: olio di semi di colza

Cross contamination:

Può contenere tracce di orzo, segale, avena, crostacei, pesce, soia, sedano, senape e molluschi.

Indicazioni particolari:

Vegetariano

Pronto in 9 min. o 7 min.



Peso:

Peso totale dichiarato:

300,0 g

Peso parziale dichiarato:

spinaci
formaggio Edam

31% = 93,0 g
8% = 24,0 g

Dichiarazione nutrizionale – valore medio per 100g:

Energia (kJ)	961
(kcal)	230
Grassi [g]	11,4
- di cui acidi grassi saturi [g]	2,2
Carboidrati [g]	24,2
- di cui zuccheri [g]	2,8
Fibre * [g]	2,1
Proteine [g]	6,5
Sale [g]	1,07

*indicazione volontaria

Criteri qualitativi

Analisi sensoriale:

Parametri	Descrizione
aspetto / colore	Bastoncino dal colore bruno dorato
consistenza	Gusto pronunciato di spinaci e formaggio
gusto	Croccante

Criteri microbiologici:

Parametri	Valore Standard	Metodo
-----------	-----------------	--------

Conta microbica totale	10.000.000 ufc/g	ISO 4833
Enterobacteria	10.000 ufc/g	ISO 21528 modifiziert
E. coli	100 ufc/g	ISO 16649-1/-2
Lieviti	10.000 ufc/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Muffe	1.000 ufc/g	ISO 21527, §64 LFGB, L 01.00-37
Stafilococchi coagulasi-positiva	1.000 ufc/g	ISO 6888-1
Presumpt. Bacillus cereus	1.000 ufc/g	ISO 7932
Listeria monocytogenes	10 ufc/g	ISO 11290-1/-2, ISO 20838
Salmonella	negativ / 25 g	ISO 6579, ISO 20838

Modalità di preparazione:

	Modalità consigliata	Modalità alternativa
	forno	padella
Descrizione:	Preriscaldare il forno a 230°C (ventilato 210°C). Disporre i bastoncini, ancora surgelati, su una teglia e cuocere nella parte centrale del forno per circa 9 minuti.	Friggere i bastoncini, ancora surgelati, a fuoco medio per 6-7 minuti finché la panatura sia dorata. Girare più volte.

Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:

Temperatura di stoccaggio min. -18°C	
Temperatura di trasporto -18°C, per brevi periodi di tempo -15°C (in linea con la normativa vigente in materia di alimenti surgelati)	
Durabilità minima dalla data di produzione (in adeguate condizioni di stoccaggio nella confezione originale chiusa)	18 Mesi
Durabilità minima alla consegna:	12 Mesi

Packaging:

Requisiti	valori
Numero di buste/astucci per unità di vendita	10x300g
Numero di unità di vendita per strato	28
Numero di strati per pallet	8
Numero di unità di vendita per pallet	224
Altezza totale (pallet incluso) [mm]	1800

EAN / astuccio/busta:	8052789531550
EAN / unità di vendita (bundle/cartone):	8052789531567

dimensioni [in mm]

	lunghezza	larghezza	altezza
astuccio/busta	200	29	95
unità di vendita	315	98	204

Imballaggio	Imballo	Tipologia	Materiale	Raccolta
	Primario	astuccio	PAP 21	carta
	Secondario	film	PE	plastica