

## 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:

<b>Peso totale dichiarato:</b>			<b>300,0 g</b>
<b>Peso parziale dichiarato:</b>	spinaci	31% =	93,0 g
	formaggio Edam	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 modificiert
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
<b>Descrizione:</b>	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 finchè la panatura sia dorata. Girare più volte.

**Condizioni di stoccaggio e durabilità minima:**

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

<b>EAN / astuccio/busta:</b>	8052789531550
<b>EAN / unità di vendita (bundle/cartone):</b>	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