

PRODOTTO E CONFEZIONATO  
 DA RE SOLE DI FILONI LUCIA  
 VIA ALGHERO SNC.  
 COLLEMETO - GALATINA (LE)  
 ITALIA

SCHEDA TECNICA  
 POLPETTE DI POLPO  
 CONGELATE

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | <u>POLPETTE DI POLPO CONGELATE</u> |
|--------------------------|------------------------------------|

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INGREDIENTI                                                   | Polpo congelato 40%, pan grattato (farina di <b>GRANO</b> tenero tipo “00”, sale, lievito di <b>BIRRA</b> ), farina di <b>GRANO</b> tenero tipo “00”, formaggio rodez ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, <b>fermenti lattici</b> , <b>conservante E 1105</b> da uovo), <b>LATTE</b> , <b>UOVA</b> fresche, patate, sale, aromi naturali (prezzemolo, pepe, aglio). |
| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE<br>MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| FORMA                                                         | Rotonda irregolare dovuta alla formatura manuale del prodotto. Vistosi pigmenti dovuti alla panatura.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ASPETTO                                                       | Crosta tendente al grigio chiaro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE                                    | Conservare in frigo ad una temperatura <-18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| CONFEZIONE                                                    | Confezionato meccanicamente in Riblene FL 34 I, polietilene a bassa densità (LDPE).                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PESO NETTO PER CONFEZIONE                                     | 1000g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE                                | Superficie dorata croccante, interno soffice di colore chiaro punteggiato dal verde del prezzemolo e dai pezzettini scuri delle ventose. All’olfatto si sprigiona un aroma tipico di mare e di pesce fresco cotto, delicato e non pungente sentori erbacei di prezzemolo fresco, note pungenti di aglio e la fragranza tipica del pane.                        |
| ISTRUZIONI PER L’USO                                          | da consumare previa accurata cottura.<br>Friggitrice:<br>immergere in olio a 180°C. senza procedere allo scongelamento.<br>Tempi di cottura 3 – 4 minuti. Durante la cottura procedere a mescolare. La cottura è evidenziata dalla doratura del prodotto.                                                                                                      |
| INFORMAZIONE ALLERGENI                                        | Potrebbe contenere tracce di:<br>crostacei, solfiti, cereali contenenti glutine, sedano e prodotti a base di sedano, pesce e prodotti a base di pesce.                                                                                                                                                                                                         |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI                                      | conta di enterobacteriaceae a 37° < 3500<br>conta di stafilococchi coagulasi positivi < 10<br>conta escherichia coli beta-glucuronidasipositivi <10                                                                                                                                                                                                            |

DIAGRAMMA DI FLUSSO POLPETTE DI POLPO

