

di Troia
dal 1991 firmiamo la natura



*PRODOTTO SURGELATO

801 CIPOLLA ROSSA

AL NERO DI TROIA

Definizione del prodotto:	Prodotto ottenuto dai petali di cipolla rossa, avvolti da una pastella soffice e delicata, lavorata in modo totalmente artigianale.																	
Ingredienti:	Pastella (Acqua, Vino al nero di Troia, Farina di Grano tenero tipo 00, Semola rimacinata di Grano duro, Amido di Mais, Sale, Fiocchi di Patate, Lievito di Birra), Cipolla rossa 26%, Olio di Semi di Girasole.																	
Allergeni:	Il prodotto contiene Glutine e Solfiti . 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:	<table border="1"> <thead> <tr> <th>°C</th> <th>SIMBOLI SUL FRIGORIFERO</th> <th>DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-18°C</td> <td>**** O ****</td> <td>ENTRO LA DATA PREVISTA</td> </tr> <tr> <td>-12°C</td> <td>**</td> <td>ENTRO 1 MESE</td> </tr> <tr> <td>-6°C</td> <td>*</td> <td>ENTRO 1 SETTIMANA</td> </tr> <tr> <td>/</td> <td>SCOMPARTO DEL GHIACCIO</td> <td>ENTRO 3 GIORNI</td> </tr> </tbody> </table>			°C	SIMBOLI SUL FRIGORIFERO	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE	-18°C	**** O ****	ENTRO LA DATA PREVISTA	-12°C	**	ENTRO 1 MESE	-6°C	*	ENTRO 1 SETTIMANA	/	SCOMPARTO DEL GHIACCIO	ENTRO 3 GIORNI
°C	SIMBOLI SUL FRIGORIFERO	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE																
-18°C	**** O ****	ENTRO LA DATA PREVISTA																
-12°C	**	ENTRO 1 MESE																
-6°C	*	ENTRO 1 SETTIMANA																
/	SCOMPARTO DEL GHIACCIO	ENTRO 3 GIORNI																
Modalità di preparazione:	<p>IN FRIGGITRICE: Friggere lentamente in abbondante olio bollente a 175°C per circa 3 minuti.</p> <p>IN FORNO: Disporre il prodotto su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 220°C per circa 10 minuti (si consiglia a metà cottura di girare il prodotto).</p> <p>IN FRIGGITRICE AD ARIA: Inserire il prodotto ancora congelato e cuocere a 200 °C per circa 6 minuti.</p>																	

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</i> L.), 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

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

Caratteristiche qualitative	
Organolettiche:	COLORE: Rosso rubino / Viola - ODORE: Tipico - SAPORE: Tipico
Merceologiche:	Categoria (sul prodotto surgelato): Tolleranza Numero di pezzi/Kg 180/200c.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	1002,2 / 293,3	DI CUI ZUCCHERI	4,1g
GRASSI	10,1g	FIBRE	4,4g
DI CUI AC. GRASSI SATURI	1,2g	PROTEINE	7,2g
CARBOIDRATI	27,7g	SALE	2,0g

Confezione:	Busta
Materiale:	PE
Contenuto netto:	1000g (circa)
Cartoni per pallet:	90
Peso per pallet:	450
Codice EAN 1000 g:	8054529671120

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