

SCHEMA TECNICA

COD. P73 – POMODORELLE

POMODORINO E ORIGANO IN CROSTA DI FARINA DI GRANO SURGELATE

Ingredienti: Pomodorino 64%, farina di **grano**, patate disidratate, **latte** scremato in polvere, sale, olio di semi di girasole, origano 0,3%, lievito, aglio.

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

Filiera produttiva: Dopo aver selezionato i pomodorini, lavati e tagliati a spicchi, vengono avvolti a mano nella nostra crosta di farina di grano, preparata a mano e lievitata naturalmente, prefritti, surgelati in IQF e confezionati.

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

Friggitrice	Friggitrice ad aria	Forno ventilato
Olio 170°C per 2 minuti circa	170°C per 10 minuti circa	170°C per 12 minuti circa. Per un'ottimale croccantezza aprire la porta del forno per due volte durante la cottura

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

Confezioni: Buste di politene per alimenti da kg 1 in cartoni da kg 4, in un kg ci sono circa 115/120 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 31896	80329421 31889

Caratteristiche Organolettiche:

Odore	Sapore	Colore
Tipico	Tipico	Rosso - Dorato

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 (limite di riferimento Reg. CE n° 1881/2006)

Metalli (limiti di riferimento Regolamento CE n° 1881/2006)

Acrilammide (limiti REGOLAMENTO (UE) 2017 2158)

IPA (limite di riferimento Reg. CE n° 1881/2006)

Tabella nutrizionale, valori medi per 100g di prodotto:

Parametri	Risultati	U.M.
Energia	180 / 758	Kcal/KJ
Proteine	1,97	g/100 g
Grassi	4,89	g/100 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	1,85	g/100 g
acidi grassi polinsaturi	2,18	g/100 g
acidi grassi saturi	0,71	g/100 g
Carboidrati	30,6	g/100 g
di cui Zuccheri	3,84	g/100 g
Fibra	2,96	g/100 g
Sale	0,84	g/100 g
Calcio	28,3	mg/100 g
Ferro	3,48	mg/100 g
Potassio	360	mg/100 g
Vitamina A	88,1	µg/100 g
Vitamina C	13,8	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** e **SENAPE**”.

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