

Nome prodotto		SUPPLI' DI RISO AL RAGU' PRONTO IN FORNO			
Codice prodotto	SUP22	Peso	CATERING2X2000gr	Codice EAN busta	8018843002473
Denom. Vendita	SUPPLI' DA GR80 PRONTO IN FORNO				
Descrizione prodotto: SUPPLI' DI RISO CON RAGU' DI CARNE E AL CUORE MOZZARELLA FILANTE E PREFRITTO (CONGELATO)					
TMC	18 mesi	mm/aa	Lotto	codice prodotto + codice lotto (gg gregoriano)	
Ingredienti	<p>Riso 30%, pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), carne (UE) 3% (bovino adulto, antiossidante E300). Olio di semi di girasole. Preparato per brodo: sale, fecola di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo), estratto per brodo di proteine vegetali (SOIA, mais), olio di girasole, spezie, aromi naturali. Carote, formaggio fuso in polvere (formaggio, sali di fusione: E339ii), cipolla, sale, vino, pepe.</p> <p>Ingredienti panatura: Farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, colorante alimentare ammesso: estratto di paprika E160c, olio di semi di girasole, zucchero caramellizzato.</p>				
Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di latte, sedano e soia.				
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti crostacei, uova, arachidi, frutta a guscio, sesamo, senape, lupini, molluschi, pesce e anidride solforosa.				
Modalità conservazione e preparazione	Conservazione: min -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato: conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 24ore. Prodotto da consumare previa cottura.		FRIGGITRICE O PADELLA : possono essere fritti ancora congelati a temperatura media per 5/7 minuti girandoli più volte. FORNO: in forno caldo a 200°C per circa 10/15 minuti		
Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	Carica mesofila totale		Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto		
	Enterobatteriacee				822 kJ
	Coliformi totali		Energia	195 kcal	
	Salmonella spp		Grassi	4,7 g	
	Listeria monocytogenes		Di cui acidi grassi saturi	1,5 g	
	Stafilococchi coagulasi +		Carboidrati	32 g	
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti		Di cui zuccheri	1,0 g	
			Proteine	6,9 g	
			Sale	1,7 g	
OGM	Esenti ai sensi dei Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE				
Caratteristiche organolettiche					
GUSTO			TIPICO DEL PRODOTTO		
CONSISTENZA			CROCCANTE LA PANATURA E MORBIDO ALL'INTERNO		
COLORE			DORATO		
ASPETTO			CILINDRICO		
ODORE			FRAGRANTE		
Caratteristiche merceologiche			Imballo primario		
peso pezzo singolo	82g±3g		Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polipropilene o poliestere	
dimensione	8 X 3 cm ±3%		Formazione	Automatica	
num pezzi per kg	12 circa		Dimensione	39 x 24 cm	
panatura	10 % ± 3%		Tipo stampa	Quadricromia+Getto d'inchiostro	
ripieno (riso e mozzarella)	90% circa		Peso	22 gr ± 3%	
Imballo secondario Cod Ucc Ean 128					
Tipo	Cartoni all'americana doppia onda con sfoglia di kraft interno ed esterno				
Formazione	semiautomatica		Dimensioni	390X255X100 mm	
Peso cartone vuoto	230g		Peso lordo u. ve	4,274 Kg	
Schema pallettizzazione					
Tipo pedana	Europallet 80x120cm		N° confezioni per u.ve	2X2000 g	
N° u.ve x strato	9		N° confezioni per pallet	270	
N° strati x pallet	15		Altezza pallet	183 cm	
N° u.ve x pallet	135		Peso netto pallet	540 kg	