

SCHEMA TECNICA

COD. P75 - FRITTELLINE DI ZUCCHINE, RICOTTA DI PECORA E MENTA SURGELATE

Ingredienti: Zucchine 58%, farina di **grano**, **ricotta** salata di pecora 7% (siero di **latte** di pecora, sale), patate disidratate, menta (2%), **latte** scremato in polvere, sale, olio di semi di girasoli, lievito.

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

Filiera produttiva: Dopo aver selezionato le verdure, vengono scottate in acqua bollente, successivamente sottoposte al processo di pastellatura (una leggera, croccante e dorata crosta di farina di grano, lievitata lentamente, preparata e lavorata a mano che avvolge le nostre verdure), prefrittura, poi surgelate in IQF e confezionate.

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

Friggitrice	Friggitrice ad aria	Forno ventilato	Forno statico
Olio 170°C per 2 minuti circa	180°C per 9 minuti circa	160°C per 13 minuti circa. Per un'ottimale croccantezza aprire la porta del forno per due volte durante la cottura	200°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 polietilene 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	300	80	340	1030	CAR	4	385	257	174	4,4	108	9	12	8032942131834	8032942131827
ETIL					TON										
ENE					E										

Caratteristiche Organolettiche :

Odore	Sapore	Colore
Tipico	Tipico	Giallo - Verde

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)



SPIRITO CONTADINO

VALORE ALLA TERRA



Tabella nutrizionale, valori medi per 100g di prodotto :

Parametri	Risultati	U.M.
Energia	198,75 / 828,2	Kcal/KJ
Proteine totali	4,15	g/100 g
Grassi	11,50	g/100 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	2,818	g/100 g
acidi grassi polinsaturi	5,072	g/100 g
acidi grassi saturi	3,381	g/100 g
Carboidrati	21,60	g/100 g
di cui Zuccheri	0,69	g/100 g
Fibra	4,10	g/100 g
Sale	0,5	g/100 g
Calcio	59,70	mg/100 g
Ferro	1,38	mg/100 g
Potassio	285,9	mg/100 g
Vitamina A	16,10	µg/100 g
Vitamina C	7,89	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 SO2	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**.

Può contenere tracce di **SENAPE**.

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