Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl Via Piane Tronto 5 64010 Ancarano (TE) Tel. 0861/870044 Italia	SCHEDA TECNICA FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI PASTELLATI PREFRITTI,SURGELATI KG.2,5 MARCHIO: MENOVENTUNO Mod. 7.1.1 rev. 5 del 03/05/2024	ST 33P7105AA

, SDENOMINAZIONE COMMERCIALE	BOLLO CEE
FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI PASTELLATI PREFRITTI E SURGELATI KG. 2,5	IT 1221
BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	**CODICE EAN**
Freschi fiori di zucca, farciti con mozzarella e alici, vengono avvolti in una morbida pastella, per poi essere prefritti in olio di semi di girasole, surgelati, confezionati e stoccati.	8018880030736

INGREDIENTI	Fiori di zucca ripieni 60% [fiori di zucca 30%, mozzarella 26% (LATTE, sale, caglio, FERMENTI lattici), ALICI 4% (ALICI, sale, olio di semi di girasole)], pastella 35% (acqua, farina di GRANO tenero tipo "00", sale, farina di riso termo trattata, farina di mais, lievito di birra), olio di semi di girasole.	
PROVENIENZA	*Italia*	
PESO PEZZO	*55/65g* *Valore in eccesso o difetto a seguito della disomogeneità delle materie prime utilizzate che proprio perché tali ne confermano la genuinità e conferiscono tipicità al prodotto.*	
TRATTAMENTO	SURGELAZIONE	
MODALITA' CONFEZIONAM.	PRIMARIO: polietilene	SECONDARIO: cartone
SHELF LIFE	*18 mesi*	
MODALITA' CONSERVAZIONE	*-18°C*	
MODALITA' DI TRASPORTO	*Temperatura controllata a -18 °C variazione accettabile +/- 3°C*	
MODALITA' DI CONSUMO	*Mettere il prodotto surgelato in abbondante olio bollente e friggere per 6/8 minuti, oppure in forno a 220°C per 12/15 minuti. Da consumarsi previa cottura.*	
POTENZIALE USO IMPROPRIO	*MICRO ONDE*	
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE, Direttiva CE 142/2006)	❑ NO ☒ SI GLUTINE, LATTE e PESCE. Contiene MOLLUSCHI, CROSTACEI, SOLFITI, SEDANO, UOVA, SOIA, SENAPE	
POTENZIALE OGM (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE)	❑ SI ☒ NO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	***Aspetto**: pastellato; **Colore**:dorato; **Sapore**:tipico; **Odore**:gradevole*	
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	kJ 1095/ kCal 261 9,2g 1,8g 37,2g 3,9g 2,7g 6,1g 0,660g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Umidità: +/-20% Secco 80%	NaCl: 3% Corpi estranei: Assenti
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)	**PARAMETRI** **LIMITI** Carica microbica a 30°C conta: 10^6 U F C /g Staphylococcus coagulasi positivi conta: 10^3 U F C /g E. Coli: 10^2 U F C /g Listeria M.: Ass/25g Reg. CE/2073/05 e s.m.i Salmonella spp.: Ass/25g L'azienda garantisce lo standard microbiologico a condizione che sia rispettata la catena del freddo.	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

UNITA' DI VENDITA: ____Busta_____		IMBALLO: _____Cartone_____		PALLET: __Bancale EUR_____	
Formato	Mm H 290 x L 230	Pezzi per imballo	2	**Nr. Colli x strato**	8
Peso Netto	2500	Peso Netto kg	5	**Nr. Colli x pallet**	88
Peso Lordo	2514	Formato	400X200X175	**N. strati x pallet**	11
//	//	Peso Lordo cartone	5.477	**Peso Lordo Pallet**	498

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

LOTTO: codice alfanumerico es.= C10522 (C1=anno 2015; 08=mese; 22=giorno)