



Scheda tecnica prodotto

Canederli pressati, surgelati, pronti da cuocere, 12x450g (6x75g)(5,2kg)

articolo nr.

GA111R

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210640584	8033210640591	
misure		370x270x h190mm	altezza: 180 cm
peso netto kg	0,450 kg	5,20 kg	374,4 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	12(6x75g)
	cartoni / bancale	72
	strati / bancale	8
	cartoni / strato	9

Descrizione del prodotto: Canederli pressati, surgelati, crudi, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti: cubetti di pane di tipo 00 (**farina di grano tenero** tipo 00, lievito, sale, acqua), **latte** intero, **uova** pastorizzate, formaggio grigio 16% (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio), cipolla, burro (contiene **latte**), **farina di grano tenero** tipo 00, olio di semi di girasole, sale, erba cipollina, prezzemolo, pepe.

Preparazione: versare i canederli surgelati nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 14 minuti.
Servire come primo piatto con dell'insalata fresca di stagione, oppure come contorno ad un secondo piatto

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)		valore limite (UFC/g)
	C.B.T.	60.000.000*	<100.000.000*
* prevalentemente	E.Coli	0	<100
Lactobacillus spp.	Stafilococchi	0	<100
proveniente dal formaggio	Clostridium perfringens	0	<10
	Salmonella spp.	0	<10

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:	209	energia kJ:	867
	grassi:	16,2	di cui grassi saturi:	9,3
	carboidrati:	4	di cui zuccheri:	2,1
	proteine:	11,5		
	fibre:	0,5		
	sodio:	0		
	sale:	4,2		

GDA	per 100g		per porzione da 150g	
assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	valore energetico kcal	10	valore energetico kcal	16
	grassi (%):	23	grassi (%):	35
	di cui saturi (%):	47	di cui saturi (%):	70
	carboidrati (%):	2	carboidrati (%):	2
	di cui zuccheri (%):	2	di cui zuccheri (%):	4
	proteine (%):	23	proteine (%):	35
	sale (%):	70	sale (%):	105

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte;
prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, latte.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 24 mesi, seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio

Validità residua alla consegna: 8 mesi

Stoccaggio: temperatura: -18°C o inferiore
una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore

Trasporto: temperatura: -18°C o inferiore

Allergeni (appendice III bis direttiva 2007/68/CE)	presente nel prodotto	presente nello stabilimento di produzione
Allergene: P = presente / A = assente		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	P	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	A
Uova e prodotti a base di uova	P	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	A
Soia e prodotti a base di soia	A	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	P	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A	A
Senape e prodotti a base di senape	A	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/ltr espressi in SO2 nel prodotto finito	A	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A	A

Data: 18.02.2026

Revisione 00