



## SCHEMA TECNICA ARANCINO AL POMODORO Art. ARA PF01

Nome	arancino al pomodoro da 90gr.		
Categoria/tipologia di prodotto	Prodotto surgelato a base di riso precotto con ripieno		
kCal/kJ	216/910		
Ingredienti	Riso, pomodoro, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, olio extra vergine oliva, sale, parmigiano, aglio, cipolla, carota, sedano, zucchero, pepe, farina tipo 00, pane grattato, uovo, mozzarella. <b>TUTTI I PRODOTTI UTILIZZATI SONO DI ORIGINE ITALIANA.</b>		
<b>VALORI NUTRIZINALI</b>	Rif	Max	Min
Grassi (gr. per 100 gr. di prodotto)	7.30	9.5	6.5
Grassi saturi (gr. per 100 gr. di prodotto)	2.20	4.5	0.5
Carboidrati (gr. per 100 gr. di prodotto)	30.10	32.5	28.5
Zuccheri (gr. per 100 gr. di prodotto)	0.75	1.0	0.2
Proteine (gr. per 100 gr. di prodotto)	5.65	6.5	4.5
Sale (NaCl) (gr. per 100 gr. di prodotto)	1.00	0.8	1.2
<b>ALLERGENI</b>			
Glutine	presente		
Uovo	presente		
Pesce	assente		
Noci in genere	possibile contaminazione		
Soya	possibile contaminazione		
Latte	presente		
Sedano	presente		
Senape	possibile contaminazione		
Sesamo	possibile contaminazione		
Solfiti	assente		
Lupini	assente		
Crostacei	assente		

**GIAMA FOOD**

Via Carona, 36 – 6900 PARADISO (Swiss)

P.I.: CH CHE 188686626 – WWW.GIAMAFOOD.COM – INFO@GIAMAFOOD.COM

<b>MICROBIOLOGIA</b>		
Salmonella	Assente	u.f.c./25g.
Listeria	Assente	u.f.c./25g.
Escherichia Coli	<10	u.f.c./g.
Lieviti Muffe	<10	u.f.c./g.
Conta delle colonie a 30°C.	1.6 x 10 <sup>3</sup>	u.f.c./g.
Conta Bacillus Cerueus	<10	u.f.c./g.

**N.B. I valori medi sono misurati all'uscita del laboratorio di produzione**

<b>CONFEZIONAMENTO</b>	
Dimensioni di ogni singolo arancino in cm	forma sferica con diametro di circa 5,5 cm
Palettizzazione	imballo primario in busta PA/PE da 2 kg imballo secondario in cartone formato cm 40 x 30 x20 4 buste x cartone - cartone da 8 kg. pedana EPAL da 56 colli. 8 scatole a strato per 7 file gr. 95 (+/- 5 gr.)
Peso netto di ogni singolo arancino	
Peso lordo	
Codice EAN/GTIN busta	8059037090005
Codice EAN/GTIN CARTONE	8059037090012
Tempi di consegna	20 gg.
MOQ (quantità minima di ordine)	1 bancale
Quantità di vendita	
MHD (periodo di conservabilità)	conservare il prodotto a temperatura negativa compresa tra -18°C e -22°C per un massimo di 12 mesi si utilizzano MOCA conformi ai Regolamenti UE in vigore in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari ed alimenti
Certificazioni disponibili (BRC, IFS, ecc.)	Ai sensi dei Reg.C.E. 1829/2003 e 1830/2003, l'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM.
Suggerimenti sulla preparazione	Rinvenire il prodotto direttamente senza scongelare, in olio bel caldo preferibilmente di arachidi alla temperatura di 170-175°C per 4/5 minuti o in forno ventilato ben caldo 170°/180° per circa 8/10 minuti.

## GIAMA FOOD

Via Carona, 36 – 6900 PARADISO (Swiss)

P.I.: CH CHE 188686626 – WWW.GIAMAFOOD.COM – INFO@GIAMAFOOD.COM