

SPECIFICHE DI PRODOTTO

INGREDIENTI

Acqua, preparato per crocchette (patate disidratate 28%), mozzarella, latte scremato in polvere, amido di mais, farina di frumento, aromi naturali, spezie, sale.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte

Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio

COADIUVANTI TECNOLOGICI

E450, E471, E223, E304. Correttore di acidità E330

GRAMMATURA

30gr/60gr/90gr



CONTIENE
GLUTEN

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

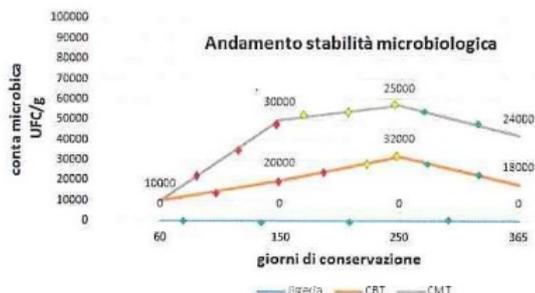
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		basso contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
kj/kcal	782/187	%RI	9,30% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fff9c4;"> <p>Acidi grassi saturi Per ogni porzione (100g)</p> <p>2,2g LOW 11,0% of an adult's guideline daily amount (GDA)</p> </div>
		Low				
High						
Med						
grassi	g	7,7	11,0%	70g		
grassi saturi	g	2,2	11,0%	20g		
carboidrati	g	26,2	10,07%	260g		
zuccheri	g	0,50	0,55%	90g		
proteine	g	1,8	3,6%	50g		
sale	g	0,9	15%	6g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto finito confezionato conservato a regime di temperatura positiva (0-4°C) o negativa (-18°C)

MARKER MICROBICO	carica superficiale (UFC/g)	carica interna (UFC/g)
Carica batterica totale	3,4x10 ³	4,0x10 ¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	assenti	assenti
<i>Salmonella</i> spp	assente in 25g	assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g	assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	assenti	assenti
<i>Escherichia coli</i>	assenti	assenti

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E DI IMPIEGO

PRODOTTO FRESCO

Conservare il prodotto a temperatura positiva compresa tra +1°C e +4°C max 5-6 giorni.

FRIGGERE

in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 170-175°C

30gr 3-4 minuti,
60-gr 4-5 minuti
90gr 5-6 minuti



CONSERVAZIONE DOMESTICA

°C	Giorni
0-4°C	1
+6°C	7
+12°C	30
-18°/-22°C	365



PRODOTTO CONGELATO

Conservare il prodotto a temperatura negativa compresa tra -18°C e -22°C per un max di 12 mesi.

Per la conservazione domestica vedi tabella al lato.

FRIGGERE DIRETTAMENTE SENZA SCONGELARE

in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 170-175°C

30gr 3-4 minuti,
60-gr 4-5 minuti
90gr 5-6 minuti

durante la frittura di tanto in tanto muovere i suppli con una schiumarola per ottenere una cottura uniforme e una crocchetta croccante, dorata e con mozzarella filante

OGM

Reg. CE n.1829/2003
Reg. CE n.1830/2003

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare

MOCA

utilizzati conformi ai Regolamenti UE n. 1935/2004, n.1895/2005, n.2023/2006, n.282/2008, n.450/2009, e n.10/2011 in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari ed alimenti.