


**SCHEMA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI Prefritti, Surgelati - CGM</b>			
<b>Descrizione</b>	Teneri filetti di baccalà di prima scelta, pastellati, prefritti e surgelati. Possono essere utilizzati negli antipasti a base di pesce o come vero e proprio secondo da gustare accompagnato da una fresca insalata			
<b>Ingredienti</b>	Pastella 56% (farina di <b>grano</b> tenero, acqua, sale, lievito naturale), Filetti di <b>baccalà</b> 42%– PESCE (Gadus macrocephalus "Y" – Zona FAO 61 Atlantico nord-occidentale e Zona FAO 67 Pacifico nord-orientale o Gadus Morhua "X" – Zona FAO 21 Atlantico nord-occidentale, Zone FAO 27.2 Mar di Norvegia, 27.5 fondali di Islanda e Føroyar, 27.4 Mare del Nord, 27.1 Mare di Barents, stabilizzanti: E450 e E451) olio di semi di girasole. La presenza dell'ingrediente X o Y è indicata nell'ultima lettera del lotto			
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 80 grammi +/- 10 gr*.; 1 kg contiene circa n. 11-12 pezzi *La variabilità è dovuta al taglio effettuato manualmente			
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: Primario: busta in materiale accoppiato polietilene, polipropilene o poliestere <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – forma cilindrica irregolare, prodotto pastellato dal colore dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – tipico del baccalà fritto			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal	202	Grassi	6,2 g
	Kj	852	Di cui saturi	0,8 g
			Carboidrati	23,4 g
			Di cui Zuccheri	2,6 g
			Proteine	12,1 g
			Fibre	2,0 g
			Sale	0,9 g
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale	< 2 x 10 <sup>6</sup> UFC/gr
			Coliformi Totali	< 2 x 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			E. coli	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			Salmonella spp.	Assente / 25 gr
			L. monocytogenes	O.M. 07/12/1997
<b>Modalità di conservazione</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)			
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi	Shelf life alla consegna: >12 mesi		
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - in forno ventilato (200°C): cuocere per circa 10/12 minuti - in friggitrice (180°C): cuocere per circa 5/6 minuti - in padella: cuocere in abbondante olio bollente per 6/7 minuti			
<b>Allergeni</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Contiene:</b> Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce. <input checked="" type="checkbox"/> <b>Cross contamination:</b> <b>Crostacei; Uova; Arachidi; Soia; Frutta a guscio; Sedano; Sesamo; Senape; Lupini; Molluschi; Anidride solforosa; Latte.</b>			
<b>OGM</b> 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			
<b>Destinatari</b>	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani			

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 2000 gr.</b>
<b>Codice ean busta</b>	8002831001012
<b>Codice ean cartone</b>	8002831120119
<b>Codice Articolo</b>	FB3
<b>Pezzi per cartone</b>	2
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	6
<b>Cartoni per epal</b>	96
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171