



Integrus

Specialità Gastronomiche

Scheda tecnica di prodotto

Crespelle ai funghi surgelate

Ultimo aggiornamento: 20/10/2021- Nome file: CRFU7508rev.3.doc

Denominazione commerciale:	Crespelle ai funghi <i>surgelate</i>
Codice prodotto:	CRFU7508
Ingredienti:	LATTE scremato reidratato , farina di GRANO tenero tipo "0" , Funghi trifolati(15%)(Champignon (<i>Agaricus hortensis</i> Var. <i>bisporus</i>), <i>Gelone</i> (<i>Pleurotus ostreatus</i>), <i>Pinarolo</i> (<i>Suillus luteus</i>), <i>Porcino</i> (<i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zucchero, prezzemolo, aglio, correttore di acidità:acido citrico), UOVA (12%) , FORMAGGIO a pasta filata , RICOTTA (siero di LATTE, latte, crema di LATTE , sale, correttore di acidità: acido citrico), <i>Fecola di patate</i> , olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, noce moscata.
Peso netto della confezione:	750 g (10 pezzi da 75 g)

Caratteristiche nutrizionali (valori medi):	Per 100 g	Per crespella
• Valore energetico	744,7 Kj /177,2 Kcal	558,5 Kj /132,9 Kcal
• Grassi	6,2 g	4,65 g
• di cui Acidi grassi saturi	2,3 g	1,72 g
• Carboidrati	22,3 g	16,7g
• di cui Zuccheri	1,3 g	0,97 g
• Proteine	7,4 g	5,55 g
• Sale	0,8 g	0,6 g

Caratteristiche microbiologiche:	
• Carica Batterica Mesofila	< 1.000.000 U.F.C./g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 U.F.C./g
• Coliformi totali	< 1000 U.F.C./g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 U.F.C./g
• <i>Salmonella</i> spp.	Assente/25 g
• <i>Listeria Monocitogenes</i>	come da D.M. 93 del 07/12/93

Condizioni di conservazione:	Conservare a temperatura non superiore a -18°C
Shelf-life:	Nel congelatore **** e *** 18 mesi; nel freezer ** e *: rispettivamente 1 mese e 7 giorni; in frigorifero: 1 giorni



Integrus

Specialità Gastronomiche

Imballaggio:

• Tipo	Cartone		
• Dimensione	39 x 20 x 28 cm	Peso Lordo: 6,340 Kg	Peso Netto: 6 Kg
• N° confezioni	8 confezioni da 10 pezzi		
• Tara	200 g		
Codice EAN	8005608000058		

Pallet:

Dimensione	120 x 80 x 213 cm
N° imballaggi	12 cartoni x 7 strati

Direttiva 2003/89/CE e aggiornamenti con Direttiva 2006/142/CE del 22/12/2006

ALLERGENI	Presenza			Assenza
	certa	probabile	possibile	
Cereali (*Farina di grano tenero "0")	X			
Crostacei				X
Uova (*Uova)	X			
Pesce				X
Arachidi				X
Soia (cross contamination)			X	
Latte (*Latte scremato, *Formaggi)	X			
Frutta a guscio				X
Sedano				X
Senape				X
Anidride Solforosa				X
Lupino e prod. a base di lupino				X
Molluschi e prod. a base di mollusco				X
Gasteropodi				X

Integrus Srl - via Brentanella, 58 - 31023 Resana (Tv)

tel. 0423.480.311 - fax 0423.199.68.30 - e-mail info@integrus.it - sito web www.integrus.it



Integrus

Specialità Gastronomiche

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 settembre 2003 dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

Il prodotto qui indicato non presenta particolari controindicazioni per bambini, anziani e donne in gravidanza.

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti e rispettano sia la legislazione comunitaria CE (Reg. 1935/2004, Reg. 2023/2006, Reg. 10/2011) sia la legislazione italiana (D.M. 21/03/73, dPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche)