

**Scheda  
Tecnica  
00P7105AA**

**Prodotti Alimentari Fioravanti & C. srl  
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI C/MOZZARELLA E ALICI  
Rev 09/01/2017**

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		BOLLO CEE	
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI CON MOZZARELLA E ALICI 2500g		IT 1221	
BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		CODICE EAN	
Freschi fiori di zucca, farciti con mozzarella e alici, vengono avvolti in una morbida pastella, per poi essere prefritti in olio di semi di girasole, surgelati, confezionati e stoccati.		8020985001757	
			
<b>INGREDIENTI</b>	Fiori di zucca ripieni 60% [fiori di zucca 30%, mozzarella 26% (LATTE, sale, caglio), ALICI 4% (ALICI, sale)], pastella 35% (acqua, farina di GRANO tenero tipo "0", sale, farina di mais, lievito di birra), olio di semi di girasole.		
<b>PROVENIENZA</b>	Italia		
<b>TRATTAMENTO</b>	SURGELAZIONE		
<b>MODALITA' CONFEZIONAM.</b>	PRIMARIO: polietilene	SECONDARIO: cartone	
<b>SHELF LIFE</b>	18 mesi		
<b>MODALITA' CONSERVAZIONE</b>	-18°C		
<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b>	temperatura controllata a -18 °C variazione accettabile +/- 3°C		
<b>MODALITA' DI CONSUMO</b>	Mettere il prodotto ancora surgelato in olio bollente e friggere per 3/5 minuti oppure in forno a 200°C per 8/10 minuti. Da consumarsi previa cottura.		
<b>POTENZIALE USO IMPROPRIO</b>	MICRO ONDE		
<b>POTENZIALE ALLERGENE</b> (Direttiva 2003/89/CE, Direttiva CE 142/2006)	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI Cereali contenenti glutine e prodotti derivati, latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio), pesce.		
<b>POTENZIALE OGM</b> (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE)	<input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<i>Aspetto: pastellato; Colore: dorato; Sapore: tipico; Odore: gradevole</i>		
<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b> (Valori medi per 100 g di prodotto)	Energia kJ 1095/ kCal 261 Grassi: 9,16g di cui acidi grassi saturi : 1,80g Carboidrati: 37,12g di cui zuccheri: 3,90g Fibre: 2,70g Proteine : 6,11g Sale: 0,66g		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Umidità: +/-20%	NaCl: 3%	
	Secco 80%	Corpi estranei: Assenti	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> (Valori di riferimento)	Carica batterica totale ufc/g: 10 <sup>5</sup> m 10 <sup>6</sup> M 2c 5n Coliformi tot.: 100 m 1000M 2c 5n Escherichia coli: 10 m 100M 2c 5n Staphilococcus coag pos. 50 m 100M 2c 5n Listeria/25g: Assente Salmonella/25g: Assente L'azienda garantisce lo standard microbiologico a condizione che sia rispettata la catena del freddo.		
INFORMAZIONI LOGISTICHE			
UNITA' DI VENDITA: <u>    Busta    </u>		IMBALLO: <u>    Cartone    </u>	
		PALLET: <u>    Bancale EUR    </u>	
<b>Formato</b>	Mm H 340 x L 350	Pezzi per imballo	2
<b>Nr. Colli x strato</b>			8
<b>Peso nominale</b>	2500g	Peso nominale kg	5
<b>Nr. Colli x pallet</b>			88
<b>Peso Lordo</b>	2518g	Formato	410X280X200
<b>N. strati x pallet</b>			11
<i>Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.</i>			
LOTTO: codice alfanumerico es.=C2/0522 (C2=anno2010; 05=mese; 22=giorno)			