



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

BOCCONCINI DI MELANZANE
SEMICATERING (5 x 1.000 gr) CONGELATO

ST 01F6104AA

Revisione: 06

Data : 01/08/2016

Codice prodotto	01F6104AA	Peso	5 x 1.000 gr	Codice EAN busta	8018843003463
Denom. Vendita	BOCCONCINI DI MELANZANE				
Descrizione prodotto	POLPETTINE DI MELANZANE PANATE SURGELATE				
Prodotto e confezionato	Nello stabilimento CE STS52 IT				
Per	PRODOTTI ALIMENTARI FIORAVANTI & C. Srl – Via Piane Tronto, 5 – Ancarano (TE)				
TMC	18 mesi	mm/aa	Lotto	codice prodotto + codice lotto (alfanumerico AA00)	
Ingredienti	Melanzane grigliate (70%), mozzarella 5% (latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, correttore di acidità acido citrico), formaggi duri (latte , sale, caglio, fermenti lattici), prezzemolo, sale, aromi naturali, pangrattato (curcuma, paprica, farina di frumento , lievito di birra, sale). Pastella: acqua, farina di grano tenero “00”, sale.				
Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine e prodotti a base di latte				
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Prodotti a base di uova e anidride solforosa .				
Modalità conservazione e preparazione	Conservazione: min -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato: conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 24ore			Non occorre scongelare. FRIGGITRICE O PADELLA : si friggono in abbondante olio caldo per circa 4/5 minuti. FORNO: in forno caldo a 200°C per circa 12 minuti o al raggiungimento della croccantezza desiderata.	
Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	Carica mesofila totale		Valori nutrizionali 100 gr di prodotto		
	Enterobatteriacee		Proteine	6,5 gr	
	Coliformi totali		Grassi	6,4 gr	
	Salmonella spp		di cui saturi	//	
	Listeria monocytogenes		Fibre alimentari	2,5 gr	
	Stafilococchi coagulasi +		Carboidrati	20,3 gr	
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti			di cui zuccheri	2 gr
				Umidità	62,20 %
				Sale	1,18 %
				Ceneri	2,10 %
OGM	Esenti ai sensi dei Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE			Valore energetico	170 K/cal
					712 K/joule
Caratteristiche organolettiche					
GUSTO	TIPICO DEL PRODOTTO				
CONSISTENZA	CROCCANTE LA PANATURA MORBIDO L'INTERNO				
COLORE	BIANCO				
ASPETTO	ROTONDO				
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO				
Caratteristiche merceologiche			Imballo primario		
Peso pezzo singolo	25 gr ± 3gr	Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polioptilene o poliestere		
Dimensione	3 cm ± 3 %	Formazione	Automatica		
Numero pezzi per Kg	40 circa	Dimensione	240 x 300 mm		
Pasta	10 % ± 3 %	Tipo stampa	Getto d'inchiostro + Quadricromia		
Ripieno	90 % circa	Peso	16 gr ± 3%		
Imballo secondario Cod Ucc Ean 128					
Tipo	Cartoni all'americana due onde con sfoglia di kraft estero interno ed esterno				
Formazione	Semimanuale	Dimensioni	390 x 260 x 120 mm		
Peso cartone vuoto	240 gr	Peso lordo u. ve	5,330 Kg ± 3%		
Schema pallettizzazione					
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° confezioni per u.ve	5x1.000 gr		
N° u.ve x strato	9	N° confezioni per pallet	540		
N° strati x pallet	12	Altezza pallet	175 cm circa		
N° u.ve x pallet	108	Peso netto pallet	540 Kg		