

# Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 18100 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. Euro 25.582.492.=

Sede Sociale:

Viale G. Richard, 5 - 20143 MILANO

Tel. 02.8181.1

Telefax 02.89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C. Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA 00777280157



# Nestlé

## CRISPIDOR AL FORMAGGIO

Codice articolo Davigel	0518
Codice prodotto Davigel	0518
Codice Foodservices	<b>710518</b>
Prodotto in	Francia
Shelf life	18 mesi
Conservazione	Conservare a - 18 °C Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

### Descrizione prodotto:

Bocconcini panati, prefritti, surgelati a base di emmental fuso.

### Ingredienti :

**Ripieno 52%:** emmental fuso 37% (Emmental 52%, burro, proteine del latte, sale), acqua, olio vegetale, fiocchi di patate (patate, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante fosfati, spezie, acidificante acido citrico, conservante metabisolfito di sodio, antiossidante E320), latte scremato in polvere, amido modificato, uovo intero concentrato, albume d'uovo in polvere, insaporitore (aromi, lattosio, sale, olio vegetale, esaltatori di sapidità E621-E631-E627, proteine idrolizzate di mais e soia, emulsionante E452, antiossidante E339, amido modificato, grasso vegetale parzialmente idrogenato), sale, gelificante carragenina, addensante alginato di sodio.

**Rivestimento:** farina di frumento, lievito, croste di pane (farina di frumento, sale, olio vegetale, lievito), glutine di frumento, amido modificato, addensante gomma di xanthan, acqua, olio vegetale.

**Utilizzo:** senza scongelare, mettere in teglia e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 8 minuti.

Allergeni (direttiva europea 2003/89/CE 10/11/2003) e successivi aggiornamenti	Usato come ingrediente		Presenza accidentale
	Sì/No	Riportato in etichetta sotto la denominazione di:	Sì/No
Cereali contenenti glutine* e derivati	SI	Farina di frumento	
Crostacei e derivati	NO		NO
Uova e derivati	SI	Uovo intero	
Pesce e derivati	NO		NO
Arachidi e derivati	NO		NO
Soia e derivati	SI	Soia	
Latte e derivati (compreso il lattosio)	SI	Latte	
Frutta a guscio** e derivati	NO		NO
Sedano e derivati	NO		NO
Senape e derivati	NO		NO
Semi di sesamo e derivati	NO		NO
Molluschi e derivati	NO		NO
Lupini e derivati	NO		NO
Anidride solforosa***	NO		NO

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati

\*\* mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

\*\*\* additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità, non un classico allergene. Contenuto massimo espresso in SO<sub>2</sub> < 10 ppm (mg/kg o mg/litro)

# Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 18100 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. Euro 25.582.492.=

Sede Sociale:

Viale G. Richard, 5 - 20143 MILANO

Tel. 02.8181.1

Telefax 02.89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C. Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA 00777280157



# Nestlé

## Imballaggio e confezionamento:

UNITA' DI VENDITA	Cartone contenente un sacchetto	PALLETTIZZAZIONE	
Peso netto cartone	5 kg	N° di cartoni per strato	9
Numero pezzi per cartone	166 minimo	N° di strati per pallet	11
Peso netto pezzo	26-30 g	N° di cartoni per pallet	99

## Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Valore energetico	355 kcal -1478 kJ
Proteine	11.2%
Lipidi	23.6%
Glucidi	24.4%

## Caratteristiche batteriologiche

Batteri	g analizzati	n	c	m Ufc/g	M	Esigenze
Microrganismi aerobi totali 30°C/g	1	5	2	300000		
Coliformi totali 30 °C	1	5	2	3000		
Coliformi fecali	1	5	2	30		
E.Coli	1	5	2	10		
Staphylococcus aureus	1	5	2	100		
Anaerobi solfito riduttori 46°C	1	5	2	30		
Salmonella	25					Assenza in 25 g
Listeria monocytogens	25					Secondo Reg. CE 2073/2005

## Piano a tre categorie:

n: n° di unità che compongono il campione

c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M

m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente.

I valori di M sono fissati a:

M=10 m valore rilevato effettuando analisi con terreni solidi

M= 30 m valore rilevato effettuando analisi in terreno liquido.