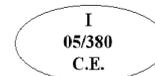




SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FRITTELLE ALLA VENEZIANA

Via San Marco, 17
31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY
Tel +39 0422.686679
Fax +39 0422.689413
E-mail info@moralberti.com



Responsabile commerciale Giovanni Moratto

Responsabile controllo qualità Livia Moratto

Denominazione di vendita: Frittelle veneziana
Categoria merceologica: Prodotto fritto congelato
Codice EAN 8032601913610
Codice articolo 0305040500

Elenco degli ingredienti:

Frittella: ricotta (30%) (siero di **LATTE**, **LATTE**, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, **UOVA**, farina di **GRANO** tenero, uvetta sultanina (12%), agenti lievitanti: pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio, amido di **FRUMENTO**), sale, aromi.

*Può contenere tracce di **FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), SENAPE e SOIA***

Caratteristiche microbiologiche:	Conta batterica totale:	< 5×10 ⁵ U.F.C./g
	Coliformi totali:	< 10 ³ U.F.C./g
	<i>Staphylococcus aureus:</i>	< 10 U.F.C./g
	<i>Listeria monocytogenes:</i>	assente in 25 g
	<i>Salmonella spp:</i>	assente in 25 g

Dichiarazione nutrizionale	Energia	958 kJ	226 kcal
Valori medi per 100 g di prodotto	Grassi	6.6	g
	– di cui acidi grassi saturi	3.1	g
	Carboidrati	32.1	g
	– di cui zuccheri	13.7	g
	Proteine	9.4	g
	Fibre	0.5	g
	Sale	1.2	g

Imballo primario: Vassoio idoneo per alimenti con scatola bianca in cartone alimentare.

Peso netto: 500 g

Temperatura di consegna:	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Termine minimo di conservazione:	12 mesi dalla data di produzione
Istruzioni per la conservazione:	Conservare a temperatura $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Suggerimenti per il consumo:	Conservare a temperatura $< -18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Scongelare il prodotto a temperature di refrigerazione almeno 2-3 ore prima del consumo. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato, ma va conservato a temperature comprese tra $0/+4\text{ }^{\circ}\text{C}$, e consumato entro 3 giorni.
Dichiarazione presenza ingredienti sottoposti a radiazioni ionizzanti: assenti (in ottemperanza alla direttiva 1999/2/CE del 22 febbraio 1999)	
Dichiarazione relativa al contenuto di organismi geneticamente modificati: assenti (in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003)	
Dichiarazione presenza allergeni (in accordo con il regolamento 1169/2011 del 25 ottobre 2011)	
(1) l'allergene è un ingrediente volontariamente impiegato	
(2) la presenza dell'allergene non può essere esclusa con certezza (<i>cross contamination</i>)	
(3) la presenza dell'allergene è esclusa con certezza	
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	1
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3
Uova e prodotti a base di uova	1
Pesce e prodotti a base di pesce	3
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3
Soia e prodotti a base di soia	2
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	1
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	2
Sedano e prodotti a base di sedano	3
Senape e prodotti a base di senape	2
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	3
Lupini	3
Molluschi	3