



SCHEMA TECNICA art. 00500300

FRITTELLE VUOTE MIGNON KG 1,8Codici Ean: 8  033897 273006

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: la frittella vuota mignon è un dolce tipico stagionale.

Descrizione merceologica: prodotto dolciario fritto e congelato

confezionato in busta Peso cad. Kg. 1.8

Cartone: Lunghezza: 38.8 cm Larghezza: 26 cm Altezza: 14 cm

Pallettizzazione: 117 cartoni (9crt x strato X 13 strati)

T.M.C.: 6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di Conservazione: Conservare a -18°C

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0" (contiene acido L-ascorbico), acqua, olio di semi di girasole, misto d'UOVO pastorizzato, margarina (oli e grassi vegetali di palma, cocco e girasole, acqua, emulsionanti: mono-e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, aromi, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio.

ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA INGREDIENTI E IN CROSS-CONTAMINATION:

CEREALI contenenti GLUTINE (GRANO), UOVA

Può contenere: SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE, PISTACCHI), SENAPE, SESAMO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g)

Energia: 1555kJ; 373kcal; - Grassi: 24g - di cui Saturi: 12,5g - Carboidrati: 30g - di cui zuccheri: 8g - Fibre: 1,2g - Proteine: 8,8g - Sale: 0,58g

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE:	Unità di Misura	Valori Limite
<i>Carica Mesofila totale a 30 °C</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 100.000</i>
<i>Escherichia Coli</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 10</i>
<i>Staphylococcus Aureus a 37 °C</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 10</i>
<i>Muffe e Lieviti</i>	<i>ufc/g</i>	<i>< 1000</i>
<i>Salmonella Spp.</i>	<i>ufc/g</i>	<i>Assente in 25 g</i>
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>ufc/g</i>	<i>Assente in 25 g</i>

PER UN CONSUMO IDEALE

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.

Prodotto non destinato al consumatore finale.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prelevare il prodotto dal congelatore, scongelare in frigorifero tra 0° e +4°C per 8-10 ore. Una volta scongelato, conservare in frigorifero tra 0° e +4°C e consumare preferibilmente entro 48 ore. Contiene una bustina di zucchero a velo (40g): spolverare a piacimento.