



SCHEMA PRODOTTO

Ed. 2 - Rev. 0

del 19.05.2021

CARATTERISTICHE GENERALI

	Denominazione prodotto	FRIARIELLI FRITTI SURGELATI
	Marchio	Tortora
	Codice prodotto	610279
	Codice EAN imballo primario	8000426012009 kg 2
	Codice EAN imballo secondario	8000426103462 2 confezioni x kg 2
	Ingredienti	friarielli (90%), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale iodato, aglio, peperoncino.
	Principali fasi della lavorazione	Mondaggio, lavaggio, bollitura, cottura, surgelazione e confezionamento.
	Shelf -life	18 mesi dalla data di produzione identificata dal numero di Lotto, nella sua confezione di origine integra.
	Tempo di vita residua del prodotto dalla data di consegna	minimo 15 mesi
Allergeni (rif. Reg. UE 1169/2011 Allegato 2)	Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, uova, latte e frutta a guscio.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (REG. CE 2073/2005)

Microrganismi mesofili aerobi	$10^5 \leq x \leq 10^6$ ufc/g
E.coli β -glucuronidasi positivi	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Conta Muffe	< 10^3 ufc/g
Conta lieviti	< 10^4 ufc/g
Bacillus Cereus	< 100 ufc/g

ALTRI CONTAMINANTI

Residui di pesticidi e fitofarmaci (antiparassitari)	Regolamento CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari
Corpi estranei metallici e non metallici	Assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 G	%AR* per 100 g
Energia Kcal Kjoule	175 kcal 723 kjoule	9%
Grassi	16 g	23%
di cui acidi grassi saturi	2 g	10%
Carboidrati	5 g	2%
di cui zuccheri	<0,5 g	0%
Fibre	3 g	12%
Proteine	4 g	8%
Sale	0,7 g	12%

* Assunzione di Riferimento di un adulto medio 8400Kj/2000 Kcal

PRESENTAZIONE ED ETICHETTATURA

Destinazione d'uso	Come contorno o come ingrediente aggiuntivo alle pietanze.
Modalità d'uso	Si consiglia di scongelare il prodotto in frigorifero e riscaldare in padella a fuoco moderato.
Modalità di conservazione	Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (****) o (***): il prodotto deve essere consumato preferibilmente entro la data indicata sulla confezione. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (**): consumare preferibilmente entro un mese. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (*): consumare entro una settimana. Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro 3 giorni. Il prodotto, dopo lo scongelamento e la preparazione, deve essere conservato in frigorifero alla temperatura di $0^{\circ}\text{C} + 4^{\circ}\text{C}$ e consumato entro 48 ore.



SCHEMA PRODOTTO

Ed. 2 - Rev. 0

del 19.05.2021

Trasporto	Automezzi idonei al trasporto alimentare in catena del freddo ad una temperatura di <-18°C.
Imballo primario	Vascone in APET-PE, film plastico in Polipropilene entrambi idonei al contatto alimentare in conformità al Reg. CE 1935/2004 e s.m.i., al Reg. CE 1895/2005 e s.m.i., al Reg. CE 2023/2006, al Reg. UE 10/2011 e s.m.i., al D. min. 21/03/1973 e s.m.i., e al DPR 777/82 e s.m.i. e etichetta.
Formato	Kg 2
Imballo secondario	Scatola fustellata
Dimensione Imballo secondario	331 x 283 x 160
Pezzi per cartone	2 confezioni da kg 2
Cartoni per strato	8 cartoni x 11 strati
Cartoni per pedana (EURPAL)	88 cartoni