


**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA Prefritte, Surgelate – CGM</b>			
<b>Descrizione</b>	Selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso impasto a base di carne, pastellate, impanate, prefritte e surgelate, sono pronte a cuocere. Servite calde accompagnate da un buon vino bianco secco frizzante, sono ottime per l'aperitivo, arricchiscono i buffet delle grandi occasioni e si accostano bene, come contorno, a vari secondi piatti			
<b>Ingredienti</b>	Olive verdi denocciolate 35%, pane grattugiato (farina di <b>frumento</b> , lievito di birra, sale, paprika, curcuma), carne di bovino, carne di tacchino, pastella (farina di <b>frumento</b> , amido di <b>frumento</b> , sale), verdure miste (carota, cipolla), mortadella (carne suina, grasso suino, cotenna, farina di riso, sale, spezie (aglio), conservante: E250), formaggio ( <b>latte</b> , sale, caglio), olio di semi di girasole, farina di <b>frumento</b> , vino bianco, fiocchi di patate, acqua, succo di limone, sale, noce moscata in polvere, pepe, rosmarino in polvere. <i><b>In questo prodotto si utilizzano solamente olive di prima qualità. Per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso.</b></i>			
<b>Peso di un pezzo</b>	Circa 18* grammi (1 kg contiene circa n. 55 pezzi) *Si precisa che essendo l'oliva un prodotto della natura, il peso della stessa è soggetto alla stagionalità ed al raccolto, di conseguenza, il peso finale dell'oliva farcita panata può avere un'oscillazione di +/- 3 grammi (dai 15 ai 21 gr)			
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma sferoidale, prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, delicato del ripieno di carne e sapido tipico dell'oliva verde			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Energia (kJ/kcal)	1064/254	Grassi di cui saturi	13,15 g 2,13 g
			Carboidrati di cui Zuccheri	23,8 g 1,6 g
			Proteine	9,53 g
			Fibre	1,74 g
			Sale	0,94 g
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale	< 2 x 10 <sup>6</sup> UFC/gr
			Coliformi totali	< 2 x 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			<i>E. coli</i>	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			Stafilococchi coagul. positivi	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			<i>Salmonella</i> spp.	Assente / 25 gr
			<i>L. monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1997
<b>Modalità di conservazione</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)			
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi	Shelf life residua alla consegna: > 12 mesi		
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (180°C): cuocere per 10 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio caldo, fino a raggiungere un colore dorato - In friggitrice (180°C): cuocere nell'olio caldo per 4/5 minuti			
<b>Allergeni</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei; <b>Molluschi</b> e prodotti a base di mollusco; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova, <b>Soia</b> e prodotti a base di soia			
<b>OGM</b> Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare			
<b>Destinatari</b>	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani, vegetariani, praticanti la religione islamica			

INFORMAZIONI LOGISTICHE				
Tipo confezione	BUSTE 400 gr.	BUSTE 1000 gr.	BUSTE 2500 gr.	
<b>Codice ean busta</b>	8002831111919	8002831200002	8002831001173	
<b>Codice ean cartone</b>	8002831122274	8002831210001	8002831122243	8002831122267
<b>Codice articolo</b>	O2P	O6P	O5P	O4P
<b>Pezzi per cartone</b>	12	5	2	4
<b>Cartoni per strato</b>	16	16	16	10
<b>Strati per epal</b>	6	6	6	6
<b>Cartoni per epal</b>	96	96	96	60
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h	19x29x26h	19x29x26h	22x36x28h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183