

## SCHEDA TECNICA

**1.1 Denominazione di vendita** Panatura pronta con uovo

**1.2 Nome commerciale** Prontosubito panatura pronta con uovo

### 1.3 Descrizione

La panatura pronta Skaj's è ottima per ottenere panature croccanti di pesce, carne o verdure in soli 5 minuti senza sporcare il piano di lavoro. E' sufficiente bagnare il cibo da impanare, cospargere la panatura e procedere con la cottura. Veloce di impiego e pratico nell'uso consente un eccellente recupero dei tempi in cucina. Il prodotto è disponibile nel formato da 250g e 1 Kg

### 2.1 Imballo

il prodotto è disponibile in sacchetti da 250g (*codice interno prodotto SKPAN250*) oppure da 1 Kg (*codice interno prodotto SKPAN1000*) riposti in cartone. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare

	250 g	1 Kg
<b>Pezzi per cartone</b>	18	5
<b>Peso lordo collo</b>	4,9 Kg	5,27 Kg
<b>Cartoni per pallet</b>	90	88
<b>Cartoni per strato</b>	15	11
<b>Altezza totale pallet</b>	102 cm	140 cm



**3.1 Modalità di Utilizzo**

Bagnare le verdure, la carne o il pesce che si desidera impanare. Cospargere il prodotto premendo leggermente e ripetere se necessario. Procedere con la cottura.

**3.2 Shelf life**

18 mesi dalla data di produzione con le modalità indicate al punto 3.4

**3.3 Indicazione del lotto**

il lotto e la data di scadenza sono stampati con inchiostro indelebile sul sacco o direttamente sull'etichetta

**3.4 Modalità di conservazione**

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (T < 20°C ed umidità < 40%) e lontano da fonti di calore.

**4.1 Ingredienti**

farina di grano tenero tipo "0" (**glutine**) (UE), uova intere in polvere 2% (**uova**) (UE), acqua, sale, lievito di birra, curcuma, farina di frumento maltato (**glutine**) (UE)

**4.2 Allergeni\***

**glutine, uova**

\* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011

**5.1 Caratteristiche fisico organolettiche**

Farina granulare gialla, leggermente salata con assenza di retrogusti acidi o amari

**5.2 Caratteristiche chimiche**

Umidità: 11,0 % max

Ceneri: 13,0 % max

**5.3 Caratteristiche microbiologiche**

Salmonella: assenza su 25g

Coliformi totali: negativo

Escherichia coli: negativo

Stafilococchi cogul.+: negativo

**5.4 Valori nutrizionali:**

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	<b>PER 100 G DI PRODOTTO</b>
Valore energetico	1608 kJ 379 kcal
Grassi	2,1 g
Di cui acidi grassi	0,9 g
Carboidrati	80 g
Di cui zuccheri	6,5 g
Proteine	10 g
Sale	0,6 g