

NOME	FRITTELLE VUOTE		
CATEGORIA	MONOPORZIONI		
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DOLCIARIO CONGELATO		
INGREDIENTI	UOVA pastorizzate, farina di GRANO tenero tipo "0", zucchero, margarina (oli e grassi vegetali (grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati(palma), oli (SOIA , girasole, colza e mais in proporzione variabile)), acqua, sale, emulsionanti: E471, E322 (lecitina di SOIA), correttore di acidità: E330, conservante: E202, aromi, coloranti: E160b, E100), agente lievitante: E450, sale,aromi.		
PESO NETTO CONFEZIONE	8000g.		
IMBALLO	Scatola in cartone alimentare mm: 600X400X400mm		
PALLETIZZAZIONE	n. 5 confezioni per strato n. 20 strati per bancala n. 100 confezioni in totale		
LAVORAZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto dalla miscelazione di ingredienti a freddo, cottura in forno, farcitura, abbattimento -25°C, inscatolamento, etichettatura, verifica al metal detector, conservazione in cella -20°C.		
SHELF LIFE, CONSERVAZIONE, CONSUMO	Tempo minimo di conservazione: 12 mesi a -18°C <u>Modalità di conservazione:</u> conservare in congelatore a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione. <u>Modalità di consumo:</u> scongelare un'ora a temperatura ambiente e poi farcire a piacere		
ALLERGENI	In accordo all'allegato II del Reg.1169/2011 <u>Cereali contenenti glutine e prodotti loro derivati</u> Crostacei e prodotti a base di crostacei Molluschi e derivati <u>Uova e prodotti a base di uova</u> Pesce e prodotti a base di pesce Arachidi e prodotti a base di arachidi <u>Soia e prodotti a base di soia</u> Latte e prodotti derivati <u>Frutta a guscio e derivati</u> Lupino e derivati Sedano e prodotti derivati Senape e prodotti derivati Semi di sesamo e prodotti derivati Anidride solforosa e solfiti sup. 10 mg/kg	Sì X X X X	Come ingrediente Come ingrediente Come ingrediente Possibile contaminante
OGM	Questo prodotto non contiene sostanze geneticamente modificate ed è conforme al Regolamento CE n.1829/2003		
TRASPORTO:	Effettuato con automezzi refrigerati (T < - 18°C) e conformi ai requisiti prescritti dalle normative vigenti		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale Lieviti e muffe Escherichia Coli Stafilococco aureus coagulasi + Listeria Monocytogenes Salmonella	<1.000 ufc/g <100 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Assente/25g Assente/25g	
CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE	Energia KJ – kcal Grassi Totali Acidi grassi saturi Carboidrati Zuccheri Fibre Proteine Sale	1352-325 22g 7g 22.2g 4.5g 1g 9g 1.8g	