

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	
	Mammamia srl	
	DENOMINAZIONE PRODOTTO	
	<i>Arancini al prosciutto cotto e mozzarella</i>	

Prodotto prefritto congelato		
CODICE MAMMAMIA	CODICE EAN PRODOTTO	CODICE EAN IMBALLO
ARPRMOFR200		

DESCRIZIONE
Preparazione gastronomica a base di riso prosciutto e mozzarella

DATI PRODOTTO		
PESO NETTO	PESO LORDO ca	Vita utile per il cliente Per prodotto integro e correttamente conservato
8 kg	8,488 kg ca	300 gg
Busta da 8 kg, contenente 40 pezzi da 200 g ca		
CONTENITORE	Busta in polietilene trasparente 700 x 400	Peso: 35 g
COPERTURA		Peso: 0 g
ETICHETTA SUPERIORE		Peso: 0 g
ETICHETTA INFERIORE		Peso: 0 g

IMBALLO DI SPEDIZIONE		
CARTONE	Cartone misure 390 x 290 x 155	Peso: 450 g
ETICHETTA (SU CARTONE)	Riportante lotto, scadenza	Peso: 1 g
NASTRO ANONIMO		Peso: 2 g
LORDO CARTONE		Peso: 8,488 kg ca

BANCALIZZAZIONE		
BANCALE EPAL	800 x 1200 (mm)	Peso: 25 kg
BANCALE COMPLETO	8 Cartoni/Strati x 11 Strati = 88 Cartoni	Peso: 771 kg ca

ETICHETTATURA
Come da legislazione vigente riportante:
- PESO NETTO: 8 kg
- SEDE E INDIRIZZO DEL VENDITORE E DEL TITOLARE DEL MARCHIO: C.da Tre Fontane Z.I. A.S.I. Bret. A Paternò (CT)
- SEDE E INDIRIZZO DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE: C.da Tre Fontane Z.I. A.S.I. Bret. A Paternò (CT) BOLLO CE IT 1916L CE
INGREDIENTI: Riso cotto (riso, acqua, olio di semi di girasole, margarina (oli e grassi vegetali [80%] (grassi (palma), grassi parzialmente idrogenati (palma e cocco in proporzione variabile), oli (SOIA e girasole e colza e mais in proporzione variabile), oli parzialmente idrogenati (SOIA e girasole e colza e mais in proporzione variabile)), acqua, emulsionanti (E471, E322 lecitina di SOIA), conservante (E202), correttore di acidità (E330), aromi, coloranti (E160b, E100)), cipolla, sale, preparato per brodo (sale, grasso di palma, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico; estratto di lievito, olio di girasole, cipolla in polvere, zucchero caramellato, spezie (curcuma, semi di SEDANO in polvere), aromi, maltodestrine, basilico), vino bianco (contiene SOLFITI), pepe nero, noce moscata), ripieno prosciutto e mozzarella (mozzarella 14,40% (LATTE, sale, fermenti LATTICI, caglio), prosciutto cotto 7,20% (Carne di suino (62,5%), acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi naturali, gelificante: carragenina antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), olio di semi di girasole), farina di GRANO tenero tipo 00, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0" e "00", acqua, lievito naturale, farina di CEREALI maltati, sale), acqua, olio di palma bifrazionato.
- MODALITA' E TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: In frigo: - 18°C
T.M.C: Stampata sull'etichetta
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO/TRASPORTO/DISTRIBUZIONE: A temperatura controllata: - 18°C

ALLERGENI
ALLERGENI CONTENUTI NEL PRODOTTO: Vedi etichetta
ALLERGENI PRESENTI NELLO STABILIMENTO
Glutine, senape, frutta a guscio, soia, arachidi, latte, uova, sesamo, sedano, pistacchi, pesci, crostacei, molluschi.

CATEGORIA UTILIZZATORE FINALE E RACCOMANDAZIONI PER L'UTILIZZO
Prodotto destinato esclusivamente ad utilizzatori professionali
CONSIGLI PER IL CONSUMO

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO		
	Mammamia srl		
	DENOMINAZIONE PRODOTTO		
	<i>Arancini al prosciutto cotto e mozzarella</i>		

Scongela completamente il prodotto lasciato in frigo per circa 12 ore. Una volta scongelato disporlo in una teglia con carta forno, e rinvenirlo in forno grill o ventilato (no microonde) già caldo per circa 8/10 minuti ad una temperatura di 100/120°. Servire caldi. Una volta scongelato il prodotto e non può essere ricongelato.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Parametri	Unità	Valori	Metodo analitico
Grassi totali	g	9,90	D.M.23 luglio 1994
di cui Acidi grassi saturi	g	6,90	Dir CEE n.256891
Carboidrati totali	g	27,00	M.I. 05 REV. 00/2012
di cui Zuccheri	g	4,50	M.I. 05 REV. 00/2012
Proteine	g	6,10	D.M.23 luglio 1994
Sale	g	1,06	ISITISAN 96/34
Valore energetico	Kcal	222	Reg. UE 1169/2011
Valore energetico	Kj	929	Reg. UE 1169/2011

CARETTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T. 22°C	<10 ⁶ UFC/g	ST. AUREUS	<10 ² UFC/g
LIEVITI	<10 ⁴ UFC/g	LISTERIA M.	Assente in 25 g
MUFFE	<10 ² UFC/g	SALMONELLA	Assente in 25 g
COLIFORMI	<10 UFC/g		
Rev 20160112			