

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	WURSTEL MIX Surgelato – CGM			
Descrizione	<p>Multipack composto da gustosissimi mini Wurstel di Pollo, impanati con 3 diverse panature tutte super saporite e stuzzicanti, aromatizzate alla Salsa barbecue, al gusto Senape ed al Ketchup, confezionati in comode buste da 1 kg. (1 busta per ogni prodotto)</p>			
Ingredienti	<p>Mini Wurstel di pollo con panatura aromatizzata alla “salsa Barbecue”: Wurstel 60% (carne di pollo separata meccanicamente, sale, fibre vegetali (pisello), aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, aromi di affumicatura, conservante: nitrito di sodio.), semilavorato per panatura (pangrattato (farina di frumento, sale, lievito di birra, spezie (paprica), destrosio (frumento, mais), olio di semi di colza), zucchero, sale, aglio in polvere, cipolla in polvere, aroma fumo, estratto di paprica (E160c), pepe nero), pastella (farina di frumento, amido di frumento, sale), farina di frumento, olio di semi di girasole.</p> <p>Mini Wurstel di pollo con panatura aromatizzata al “gusto Senape”: Wurstel 60% (carne di pollo separata meccanicamente, sale, fibre vegetali (pisello), aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, aromi di affumicatura, conservante: nitrito di sodio), semilavorato per panatura (pangrattato (farina di frumento, lievito di birra, paprica, colorante (E160c: estratto di paprica, E160b: annatto), farina di frumento maltato, spezie (paprica, curcuma), destrosio, sale, olio di girasole, aromi (sostanze aromatizzanti, maltodestrina di patata, amido di mais modificato, maltodestrina di frumento, olio di girasole, aromi naturali), succo di limone in polvere (malto destrina di mais, succo di limone concentrato), cipolla in polvere, estratto di lievito, estratto di spezie (pepe nero)), pastella (farina di frumento, amido di frumento, sale), farina di frumento, olio di semi di girasole.</p> <p>Mini Wurstel di pollo con panatura aromatizzata al “Ketchup”: Wurstel 60% (carne di pollo separata meccanicamente, sale, fibre vegetali (pisello), aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, aromi di affumicatura, conservante: nitrito di sodio), semilavorato per panatura (pangrattato (farina di frumento, lievito di birra, paprica, colorante (E160c: estratto di paprica, E160b: annatto), farina di frumento, lievito, spezie (paprica, curcuma), sale, zucchero, aromi (preparati aromatizzanti, maltodestrina di frumento, olio di semi di girasole, olio di cocco, olio di colza, aromi naturali), sale, succo di barbabietola in polvere, concentrato di barbabietola, succo di limone in polvere, maltodestrina di mais, concentrato di succo di limone, spezie (paprica), cipolla in polvere, estratto di spezie (paprica, olio di semi di girasole, chiodo di garofano)), pastella (farina di frumento, amido di frumento, sale), farina di frumento, olio di semi di girasole.</p>			
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 11 gr. (1kg contiene circa n. 90 pz. – 1 cartone circa n. 270 pz.)			
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – cilindretti panati, colore dal giallo dorato al rosso/bruno a seconda della panatura <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – gustoso ed aromatico tipico del wurstel e della relativa panatura			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)		Mini Wurstel Pane “salsa Barbeque”	Mini Wurstel Pane “gusto Senape”	Mini Wurstel Pane “Ketchup”
	Kcal	308	284	304
	Kj	1285	1188	1270
	Proteine	9,6	9,4	9,5
	Grassi	17,8	15,2	18,2
	Di cui saturi	4,6	4,1	4,8
	Carboidrati	26,2	26,4	24,5
	Di cui zuccheri	2,6	2,6	2,5
Sale	1,63	1,35	1,87	
Caratteristiche microbiologiche	<p><i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i></p>			<p>Carica batterica totale < 2 10⁶ UFC/gr Coliformi totali < 2 x 10³ UFC/gr <i>E. coli</i> < 10² UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 10³ UFC/gr <i>Salmonella spp.</i> Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997</p>
Modalità	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ±3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C			
TMC (-18°C)	18 mesi			
Modalità d'uso e di preparazione	<p>Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in friggitrice (180°C): cuocere per 3/4 minuti - in padella: cuocere per 4/5 minuti in abbondante olio bollente - In forno preriscaldato (180°C): cuocere per circa 8/10 minuti (modalità consigliata) 			

SCHEDA TECNICA

<p>Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i>: Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Uova e prodotti a base di uova; Crostacei e prodotti a base di crostacei; Pesce e prodotti a base di pesce; Molluschi e prodotti a base di mollusco, Soia e prodotti a base di soia</p>
<p>OGM Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003</p>	<p>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</p>
<p>Destinatari</p>	<p>Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani, vegetariani.</p>

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 1000g
Codice ean cartone	8002831561912
Codice ean busta	-
Codice articolo	WU1
Pezzi per cartone	3
Cartoni per strato	16
Strati per epal	10
Cartoni per epal	160
Misura cartoni cm	19x29x18h
Altezza Pallet	Cm. 195

