



SCHEDA TECNICA

| | | | | |
|---|--|------|---|---|
| Denominazione di vendita | MINI INVOLTINI PRIMAVERA prefritti, surgelati – CGM | |  |  |
| Descrizione | Classici involtini primavera della cucina cinese: croccante sfoglia di frumento che avvolge un ricco ripieno di verdure, prefritti e surgelati, pronti a cuocere; ottimi come antipasto o come stuzzichini, specie se serviti insieme agli altri prodotti della linea "Happy Hour" | | | |
| Ingredienti | Pastella (farina di frumento , acqua, olio di palma, sale, estratto di curcuma), cavolo, carota, porro, cipolla, noodles (amido di fagioli "Mung" 45%, amido di patate 45%, acqua 10%), olio di palma, sale, zucchero, aromi, estratto di lievito, pepe bianco. Origine: extra UE | | | |
| Peso di un pezzo | 1 pezzo circa 20 grammi (1kg contiene n. 50 pezzi) | | | |
| Tipo confezionamento | <input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone | | | |
| Caratteristiche organolettiche | <input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma cilindrica, tipica della sfoglia con ripieno, prodotto panato di colore dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – Gradevole di verdure contenute nel prodotto e di fragrante panatura | | | |
| Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr) | Kcal | 330 | Proteine | 5,4 g |
| | Kj | 1375 | Grassi | 5,1 g |
| | | | di cui saturi | 2,1 g |
| | | | Carboidrati | 24,4 g |
| | | | di cui Zuccheri | 3,0 g |
| | | | Fibre | 2,5 g |
| | | | Sale | 1,52 g |
| Caratteristiche microbiologiche | <i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i> | | Carica batterica totale | < 10 ⁶ UFC/gr |
| | | | Coliformi totali | < 10 ³ UFC/gr |
| | | | <i>E. coli</i> | < 10 ² UFC/gr |
| | | | Stafilococchi coagulasi positivi | < 5 x 10 ² UFC/gr |
| | | | <i>Salmonella</i> spp. | Assente / 25 gr |
| | | | <i>L. monocytogenes</i> | O.M. 07/12/1997 |
| Modalità di conservazione | <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) | | | |
| TMC (-18°C) | 24 mesi | | | |
| Shelf life residua alla consegna | >15 mesi | | | |
| Modalità d'uso e di preparazione | Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (220°C): disporre il prodotto in un solo strato e cuocere per 12 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere piccole quantità di prodotto per circa 3 minuti - In microonde: NON ADATTO | | | |
| Allergeni | <input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; | | | |
| OGM 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 | | | |
| Destinatari | Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati | | | |

| INFORMAZIONI LOGISTICHE | |
|---------------------------|-----------------------|
| Tipo confezione | BUSTA 1000 gr. |
| Codice ean busta | 8002831061115 |
| Codice ean cartone | 8002831540009 |
| Codice Articolo | HH5 |
| Pezzi per cartone | 5 |
| Cartoni per strato | 16 |
| Strati per epal | 7 |
| Cartoni per epal | 112 |
| Misura cartoni cm | 19x29x26h |
| Altezza Pallet | Cm. 197 |