

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	MAZZANCOLLE PANATE prefritte, surgelate – CGM																				
Descrizione	Delicate e pregiate code di mazzancolle panate, prefritte e surgelate, pronte a cuocere. Molto apprezzate nei buffet specie se servite insieme ad altri prodotti di pesce, possono costituire anche un ottimo secondo accompagnate a della fresca verdura																				
Ingredienti	MAZZANCOLLA tropicale sgusciata 55% (Litopenaeus vannamei – Allevate in Vietnam, sale, conservante METABISOLFITO DI SODIO, stabilizzante: E451, E452), farina di FRUMENTO (GLUTINE), olio di semi di girasole, acqua, succo di limone, sale, lievito, paprika. Prefritte in olio di semi di girasole																				
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 15 grammi +/- 3gr (1kg contiene circa n. 66 pezzi)																				
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone																				
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma arcata tipica della coda di mazzancolla panata <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – delicato e gustoso di pesce																				
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td> <td>139</td> </tr> <tr> <td>Kj</td> <td>584</td> </tr> </table>	Kcal	139	Kj	584	<table border="1"> <tr> <td>Proteine</td> <td>14,7 g</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>11 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui Zuccheri</td> <td>0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>	Proteine	14,7 g	Grassi	3,8 g	Di cui saturi	0,4 g	Carboidrati	11 g	Di cui Zuccheri	0,8 g	Fibre	0,8 g	Sale	1,2 g	
Kcal	139																				
Kj	584																				
Proteine	14,7 g																				
Grassi	3,8 g																				
Di cui saturi	0,4 g																				
Carboidrati	11 g																				
Di cui Zuccheri	0,8 g																				
Fibre	0,8 g																				
Sale	1,2 g																				
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Carica microbica mesofila <i>E. coli</i> Stafilococchi coagul. positivi <i>Salmonella spp.</i> <i>L. monocytogenes</i>	< 10 ⁶ UFC/gr < 10 ² UFC/gr < 10 ³ UFC/gr Assente / 25 gr < 10 ² UFC/gr																		
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)	18 mesi																				
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento. <ul style="list-style-type: none"> - In forno preriscaldato (220°C): cospargere con un filo d'olio e cuocere per 10 minuti girando il prodotto a metà cottura; - in airfryer (200°C): cuocere per 6/7 minuti - in friggitrice: (180°C): cuocere per 3 minuti circa; - in padella: cuocere per 4/5 minuti in abbondante olio bollente. Dopo cottura, salare secondo i propri gusti.																				
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Crostacei; Solfiti; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination:</i> Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Uova; Pesce; Molluschi; Sedano; Soia; Senape																				
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, vegani																				

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 1000 gr
Codice ean cartone	8002831563756
Codice ean busta	8002831115016
Codice articolo	MAZP5
Pezzi per cartone	5
Cartoni per strato	16
Strati per epal	6
Cartoni per epal	96
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 171