

di Tria
dal 1991 firmiamo la natura



*PRODOTTO SURGELATO

110 STICK DI ZUCCHINE*

IN PASTELLA CLASSICA

| | | | |
|----------------------------|---|-------------------------|-------------------------------|
| Definizione del prodotto: | Prodotto ottenuto dalle zucchini stick, avvolte da una pastella soffice e delicata, lavorata in modo totalmente artigianale. | | |
| Ingredienti: | Zucchini stick 51%, Pastella (Acqua, Farina di Grano tenero tipo 00, Semolarimacinata di Grano duro, Amido di Mais, Sale, Fiocchi di Patate, Lievito di Birra), Olio di Semi di Girasole. | | |
| Allergeni: | Il prodotto contiene Glutine . Il prodotto può contenere Crostacei, Latte e prodotti a base di latte, Soia e Senape, Solfiti . | | |
| Destinazione di utilizzo: | Consumatore finale. Non adatto a soggetti che presentano allergie agli ingredienti sopra indicati. | | |
| Processo produttivo: | Lavaggio e mondatura delle verdure, infarinatura, pastellatura, pre-frittura, abbattimento, confezionamento, stoccaggio. | | |
| Shelf life: | 24 mesi a -18°C. NON RICONGELARE il prodotto una volta scongelato e consumare entro 24 ore. | | |
| Modalità di conservazione: | °C | SIMBOLO SUL FRIGORIFERO | DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE |
| | -18°C | **** 0 **** | ENTRO LA DATA PREVISTA |
| | -12°C | ** | ENTRO 1 MESE |
| | -6°C | * | ENTRO 1 SETTIMANA |
| | / | SCOMPARTO DEL GHIACCIO | ENTRO 3 GIORNI |
| Modalità di preparazione: | IN FRIGGITRICE: Friggere lentamente in abbondante olio bollente a 175° C per circa 3 minuti. IN FORNO: Disporre il prodotto su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 220° C per circa 10 minuti (si consiglia a metà cottura di girare il prodotto). IN FRIGGITRICE AD ARIA: Inserire il prodotto ancora congelato e cuocere a 200° C per circa 6 minuti. | | |

| Allergene | Presenza nel prodotto | in caso di Presenza | | Possibilità di contaminazione crociata |
|---|-----------------------|---------------------|-----------------|--|
| | | componente | Presente in | |
| Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) | SI | GLUTINE | FARINA DI GRANO | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | | SI |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | | | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | | | SI |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | NO | | | SI |
| Frutta a guscio come mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci Comuni (Juglans regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci Pecan (Carya Illinoensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati. | NO | | | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | | | SI |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | | | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | NO | | | SI |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | NO | | | NO |

N.B: Nel compilare la tabella sono state prese in esame le specifiche di tutti gli ingredienti costituenti il prodotto.

| Caratteristiche qualitative | |
|-----------------------------|---|
| Organolettiche: | COLORE: Giallo chiaro / Verde - ODORE: Tipico - SAPORE: Tipico |
| Merceologiche: | Categoria (sul prodotto surgelato): Tolleranza Numero di pezzi/Kg 100/110c.ca Pezzi bruciati/Kg 2 |
| Microbiologiche: | Limiti sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema: CMT (ufc/g) inf. a 300.000 E. Coli (ufc/g) inf. a 10 Listeria monocytogenes (ufc/25g) Assente Salmonella (ufc/25g) Assente |
| Chimiche: | Rispetto limiti Reg. CE 915:2023 e smi. Rispetto limiti Reg. CE 396:2005 e smi. Rispetto Reg. CE 1829:2003-1830:2003: L'Azienda non utilizza ingredienti derivanti da OGM. Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti |

| VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PARTE EDIBILE | | | |
|---|-------------|-----------------|------|
| ENERGIA KJ / KCAL | 914 / 218,8 | DI CUI ZUCCHERI | 2,5g |
| GRASSI | 10,2g | FIBRE | 4,5g |
| DI CUI AC. GRASSI SATURI | 1,1g | PROTEINE | 6,0g |
| CARBOIDRATI | 23,5g | SALE | 2,3g |

| | | | |
|---------------------|---------------|-----------------------|-----------|
| Confezione: | Busta | Unità per confezione: | 5 x 1000g |
| Materiale: | PE | Cartoni per strato: | 9 |
| Contenuto netto: | 1000g (circa) | Strato per pallet: | 10 |
| Cartoni per pallet: | 90 | | |
| Peso per pallet: | 450 | | |
| Codice EAN 1000 g: | 8054529670154 | | |