




SCHEMA TECNICA

Denominazione di vendita	BOCCONCINI DI BACCALA' pastellati prefritti, surgelati - CGM			
Descrizione	Deliziosi e fragranti bocconcini di baccalà ricoperti da una leggera panatura, prefritti e surgelati, possono essere gustati nella loro semplice bontà dopo una breve cottura in forno. Inconfondibili nel loro sapore caratteristico ma delicato, sono ottimi se degustati durante l'aperitivo, ma possono benissimo accompagnare piatti di pesce o altre pietanze raffinate.			
Ingredienti	Filetto di BACCALÀ 43% (Gadus macrocephalus - Oceano Pacifico nord-occidentale e Oceano Pacifico nord-orientale o Gadus Morhua - Oceano Atlantico nord-orientale, sale), pastella 30% (acqua, farina di FRUMENTO, farina di mais, grasso vegetale: palma. Amido di mais, sale, farina di riso, agenti lievitanti: E450i, E500ii. LATTE scremato in polvere, estratto di lievito), preparato per panatura 15% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito), filetto di MOLVA (Molva molva - Oceano Atlantico nord orientale, sale, stabilizzante: E450, E451), prezzemolo, pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale), olio di semi di girasole, sale.			
Peso di un pezzo	1 pezzo in media 15 grammi ± 3 grammi; 1 kg. contiene n. 66 pezzi circa			
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <u>cartone accoppiato polietilene</u> <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma cubettata, prodotto panato di colore giallo chiaro <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gustoso e delicato, tipico del baccalà impanato e fritto			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal	170	Grassi	3,1 g
	KJ	718	Di cui saturi	0,8 g
			Carboidrati	24 g
			Di cui zuccheri	1,2 g
			Fibre	1,1 g
			Proteine	11 g
			Sale	1,7 g
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo		Carica Batterica Totale	< 5 * 10 ⁶ UFC/gr
			Coliformi Totali	< 10 ³ UFC/gr
			E. coli	< 10 ² UFC/gr
			Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/gr
			Salmonella spp.	Assente / 25 gr
			L. monocytogenes	< 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: - In forno (200°C): cuocere in forno preriscaldato per circa 10/12 minuti - In airfryer (200°C): cuocere per circa 10/12 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere in olio già caldo per circa 4/5 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio bollente per circa 5/6 minuti			
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; pesce ; latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio); <input checked="" type="checkbox"/> Cross Contamination: Crostacei; Molluschi; Uova; Sedano; Arachidi; Soia; Sesamo; Senape; Frutta a guscio; Lupini; Anidride solforosa.			
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 1000g	ASTUCCIO 200g	
Cod. ean imballo prim.	8002831113227	8002831114514	
Cod. ean cartone	8002831561578	8002831563213	8002831563091
Codice Articolo	BOCBA1	BOCBA3	BOCBA2
Pezzi per cartone	5	12	20
Cartoni per strato	16	9	9
Strati per epal	6	15	10
Cartoni per epal	96	135	90
Peso lordo cartoni (kg)	5,350	2,890	5,740
Misura cartoni (cm)	19x29x26(h)	26x39x12h	26x39x17,5h
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 195	Cm. 190