


SCHEMA TECNICA

Denominazione di vendita	LE MARINARE (Olive ripiene di pesce) Prefritte, surgelate – CGM		
Descrizione	Selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso impasto a base di pesce, impanate e surgelate sono pronte a cuocere. Servite calde accompagnate da un buon vino bianco secco frizzante, sono ottime per l'aperitivo, arricchiscono i buffet delle grandi occasioni e si accostano bene, come contorno, a vari secondi piatti.		
Ingredienti	Olive verdi denocciolate 35%, semilavorato di PESCE cotto in proporzioni variabili 30% (filetto di MERLUZZO atlantico 45% (<i>Merluccius Hubbsi</i> , pescato in Oceano Atlantico Sudovest zona FAO 41, con reti da traino), filetto di TOTANO gigante del Pacifico 30% (<i>Dosidicus gigas</i> , pescato nell'Oceano Pacifico, Sud Orientale zona FAO 87, con ami e palangari), pangrattato (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito) preparato per brodo e condimento (sale, malto destrine, amidi (mais, patate), zucchero, estratto di lievito, cipolla disidratata, aromi, carota disidratata, succo di carota disidratato, porro disidratato, spezie (radice di levistico, curcuma, pepe)), pastella reidratata (acqua, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale), semilavorato per impanatura ((farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, paprica in polvere, estratti di spezie (curcuma e paprica)), farina di GRANO tipo "0". Fritto in olio di semi di girasole.		
Peso di un pezzo	Circa 18* grammi (1 kg contiene circa n. 55 pezzi) *Si precisa che essendo l'oliva un prodotto della natura, il peso della stessa è soggetto alla stagionalità ed al raccolto, di conseguenza, il peso finale dell'oliva farcita panata può avere un'oscillazione di +/- 3 grammi (dai 15 ai 21 gr)		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma sferoidale, prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – gradevole, delicato del ripieno di pesce e sapido tipico dell'oliva verde		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 232 KJ 973	Grassi 10,6 g Di cui Saturi 3,9 g Carboidrati 26 g Di cui Zuccheri 0,9 g Fibre 0,8 g Proteine 7,8 g Sale 1,25 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 coagul. positivi < 10 ³ UFC/gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> < 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 ventilato preriscaldato (200°C): cuocere per 8 minuti - In airfryer (200°C): cuocere per 7 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere per 3-4 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; Molluschi; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : Crostacei; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Uova; 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	BUSTE 1000 gr.
Codice ean busta	8002831113791
Codice ean cartone	8002831562223
Codice articolo	O16P
Pezzi per cartone	5
Cartoni per strato	16
Strati per epal	6
Cartoni per epal	96
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 171