

**SCHEDA TECNICA****I CACIOTTINI PREFRITTI**

Marchio

L'ASCOLANA

Cod: 60051F

Data: 28/11/2023

**Prodotto : FORMAGGIO DI LATTE
OVINO PANATO PREFRITTO****Denominazione di vendita : FORMAGGIO FRESCO DI LATTE OVINO
PANATO PREFRITTO SURGELATO**

Prodotto e confezionato da L'Ascolana Srl nello stabilimento di Zona Industriale Campolungo II Fase 63100
Ascoli Piceno ITALIA Tel. 0736 403437 Fax 0736 226540 www.lascolana.com E-mail info@lascolana.com
Bollo Cee IT 2046L CE

Ingredienti: Formaggio fresco di **LATTE** ovino 42 % (**LATTE** pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio), acqua, semilavorato per impanatura (farina di **GRANO** tenero tipo "0", sale, lievito di birra, paprika), pastella in polvere (farina di mais, farina di **FRUMENTO**, amido di mais, sale, agenti lievitanti: bicarbonato acido di sodio E500 (ii), difosfato disodico E450 (ii)), olio di semi di girasole, sale. Può contenere tracce di **SOIA, UOVA, SEDANO, METABISOLFITO DI SODIO, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SENAPE, PISTACCHIO.**

Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg.CE 1169/2011)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

Modificazioni genetiche O.G.M. Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati ai sensi de Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1278 kJ 305 kcal
Grassi	14,9 g
di cui acidi grassi saturi	9,2 g
Carboidrati	27,7 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	1,1 g
Proteine	14,5 g
Sale	1,57 g

Conservazione: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.

Modalità di conservazione: Nel congelatore **** o *** -18°C entro data indicata ; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 giorni; nel frigorifero un giorno.

Durata: se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.



Modalità di preparazione : DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

In friggitrice e/o padella: versare i caciottini ancora surgelati in abbondante olio bollente a 180°C circa e lasciarli friggere per 3 minuti circa fino a che appariranno ben dorati. Togliarli dall'olio e lasciarli asciugare su carta assorbente.

In forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C, sistemare i caciottini ancora surgelati su di una teglia adatta e procedere al riscaldamento per 8/10 minuti circa.

Destinazione d'uso: Adatto a tutte le categorie, ad eccezione dei soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o più componenti evidenziati in grassetto.

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		

 		SCHEDA TECNICA		I CACIOTTINI PREFRITTI																			
		Marchio L'ASCOLANA		Cod: 60051F																			
				Data: 28/11/2023																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisiti Microbiologici</th> <th>Parametri</th> <th>Limiti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Coliformi totali</td> <td>$\leq 10^4$ ufc/gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Escherichia coli</td> <td>$\leq 10^2$ ufc/gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Stafilococchi coag. Pos</td> <td>$\leq 10^2$ ufc/gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>$\leq 10^2$ ufc/gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Salmonella spp.</td> <td>Assente/25 gr</td> </tr> </tbody> </table>						Requisiti Microbiologici	Parametri	Limiti		Coliformi totali	$\leq 10^4$ ufc/gr		Escherichia coli	$\leq 10^2$ ufc/gr		Stafilococchi coag. Pos	$\leq 10^2$ ufc/gr		Listeria monocytogenes	$\leq 10^2$ ufc/gr		Salmonella spp.	Assente/25 gr
Requisiti Microbiologici	Parametri	Limiti																					
	Coliformi totali	$\leq 10^4$ ufc/gr																					
	Escherichia coli	$\leq 10^2$ ufc/gr																					
	Stafilococchi coag. Pos	$\leq 10^2$ ufc/gr																					
	Listeria monocytogenes	$\leq 10^2$ ufc/gr																					
	Salmonella spp.	Assente/25 gr																					
Caratteristiche organolettiche Aspetto: ovale		Colore: arancio		Sapore: tipico del formaggio																			
Odore: tipico del formaggio																							
Pezzi al Kg: 23/24 circa																							

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		