



CE IT 773 L  
CE IT M1L12


CGM S.r.l. - Rione Pollenza Scalo 85, 62010 Pollenza (MC)

Data ultima modifica: 08/01/2024

Rev.: 04

SCT\_190

## SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	<b>BOCCONCINI DI BACCALA' pastellati prefritti, surgelati - CGM</b>			
Descrizione	Deliziosi e fragranti bocconcini di baccalà ricoperti da una leggera pastella, 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	Filetti di baccalà 70% ( <b>Gadus macrocephalus</b> pescato in Oceano Pacifico Nord Ovest FAO 61). Pastella 30% (farina di <b>grano</b> tipo "0" e "00", acqua, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo. Agenti lievitanti: difosfato di sodio, carbonato acido di sodio.)			
Peso di un pezzo	1 pezzo in media 20 grammi circa; 1 kg. contiene n. 50 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 tonda, prodotto pastellato di colore giallo chiaro <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – gustoso e delicato, tipico del baccalà in pastella fritto			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal	206	Grassi	12,1 g
	Kj	859	Di cui saturi	5,7 g
			Carboidrati	15,3 g
			Di cui zuccheri	<0,5 g
			Proteine	8,9 g
			Sale	1,72 g
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo		Carica Batterica Totale	< 10 <sup>6</sup> UFC/gr
			Coliformi Totali	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			E. coli	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			Stafilococchi coagulasi positivi	< 5 x 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			Salmonella spp.	Assente / 25 gr
			L. monocytogenes	< 10 <sup>2</sup> 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 8/10 minuti - In airfryer (200°C): cuocere per circa 7/8 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere in olio già caldo per circa 3 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio bollente per circa 4/5 minuti			
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>pesce</b> e prodotti a base di pesce; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross Contamination</i> : <b>latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio); <b>uova, crostacei, molluschi, sedano, soia, senape</b> .			
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	
Codice ean imballo primario	8002831113227	8002831114514	
Codice ean cartone	8002831561578	8002831563213	8002831563091
Codice Articolo	BOCBA1	BOCBA3	BOCBA2
Pezzi per cartone	5	12	20
Cartoni per strato	16	16	16
Strati per epal	6	9	6
Cartoni per epal	96	144	96
Peso lordo cartoni (kg)	5,350	5,570	5,740
Misura cartoni (cm)	19x29x26(h)	19x29x18h	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 177	Cm. 171