


Denominazione di vendita	OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA Prefritte, Surgelate – CGM						
Descrizione	Selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso impasto a base di carne, pastellate, impanate, prefritte 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%, pane grattugiato (farina di frumento , lievito di birra, sale, paprika, curcuma, olio di semi di girasole), carne di bovino, carne di tacchino, pastella (farina di frumento , amido di frumento , sale), verdure miste (carota, cipolla), mortadella (carne suina, grasso suino, sale, aromi naturali, spezie, conservante: E250), formaggio (latte , sale, caglio), olio di semi di girasole, farina di frumento , vino bianco, fiocchi di patate, acqua, succo di limone, sale, noce moscata in polvere, pepe, rosmarino in polvere. <i>In questo prodotto si utilizzano solamente olive di prima qualità. Per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso.</i>						
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; <u>cartone accoppiato polietilene</u> <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 carne e sapido tipico dell'oliva verde						
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Energia (kJ/kcal)		1064/254		Grassi <i>di cui saturi</i> Carboidrati <i>di cui Zuccheri</i> Proteine Fibre Sale	13,15 g 2,13 g 23,8 g 1,6 g 9,53 g 1,4 g 0,94 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>				Carica batterica totale Coliformi totali <i>E. coli</i> Stafilococchi coagul. positivi <i>Salmonella</i> spp. <i>L. monocytogenes</i>	< 2 x 10 ⁶ UFC/gr < 2 x 10 ³ UFC/gr < 10 ² UFC/gr < 10 ³ UFC/gr Assente / 25 gr < 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	Shelf life residua alla consegna: > 12 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 5/6 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere nell'olio caldo per 4/5 minuti						
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : Crostacei; Molluschi; Pesce; 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, vegetariani, praticanti la religione islamica						

INFORMAZIONI LOGISTICHE						
Tipo confezione	BUSTA 400g	BUSTA 1000g	BUSTA 2500g		ASTUCCIO 250g	
Codice ean imballo primario	8002831111919	8002831200002	8002831001173		8002831114576	
Codice ean cartone	8002831122274	8002831210001	8002831122243	8002831122267	8002831563275	8002831563152
Codice articolo	O2P	O6P	O5P	O4P	O13P	O9P
Pezzi per cartone	12	5	2	4	12	20
Cartoni per strato	16	16	9	9	16	16
Strati per epal	6	6	11	7	9	6
Cartoni per epal	96	96	99	63	144	96
Misura cartoni cm	19x29x26h	19x29x26h	26x39x15(h)	26x29x25(h)	19x29x18h	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 180	Cm. 190	Cm. 177	Cm. 171