

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA surgelate - CGM						
Descrizione	Piatto tipico della tradizione gastronomica marchigiana, le Olive ripiene all'Ascolana sono selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso ripieno a base di carne fresca (bovino, tacchino e suino), formaggio grattugiato e spezie. Impanate e surgelate sono pronte per essere cotte. Servite calde accompagnate da un buon vino bianco sono ottime per l'aperitivo, arricchiscono i buffet 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), carne di bovino, carne di tacchino, pastella (farina di frumento , amido di frumento , sale), verdure miste (carota, cipolla), mortadella (carne suina, grasso suino, cotenna, farina di riso, sale, spezie (aglio), 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. Attenzione: In questo prodotto si utilizzano soltanto olive di prima qualità, tuttavia, per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso						
Peso di un pezzo	circa 18* grammi (1 kg contiene circa n. 55 pezzi) *Si precisa che l'oliva è un prodotto della natura, per cui 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	☒ Primario: polietilene; cartoncino accoppiato polietilene ☒ Secondario (imballo): cartone						
Caratteristiche organolettiche	☒ Aspetto - forma sferoidale, prodotto panato ☒ 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)		952/227		Grassi di cui saturi		8,95 g 1,53g
					Carboidrati di cui Zuccheri		25,6 g 1,8g
					Fibre		1,7g
					Proteine		10,11 g
					Sale		1,03 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		< 2 * 10 ³ UFC/gr
					E. coli		< 10 ² UFC/gr
					Stafilococchi coagulasi positivi		< 10 ³ UFC/gr
					Salmonella spp.		Assente / 25 gr
					L. monocytogenes		O.M. 07/12/1997
Modalità di conservazione	☒ TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) ☒ 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. Friggere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In friggitrice (180°C): cuocere per 4/5 minuti - In padella: cuocere per 5/6 minuti in abbondante olio bollente						
Allergeni	☒ Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); ☒ Cross Contamination: Uova; Crostacei; Pesce; Molluschi; 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	ASTUCCIO 250 g		BUSTA 500 g	BUSTA 1000 g	BUSTA 2500 g	
Codice ean confezione	8002831001005		8002831001302	8002831001203	8002831001104	
Codice ean cartone	8002831122458	8002831122496	8002831122434	8002831122618	8002831122557	8002831122588
Codice articolo	O8	O4	O3	O5	O11	O1
Pezzi per cartone	12	20	10	5	2	4
Cartoni per strato	16	16	16	16	16	10
Strati per epal	9	6	6	6	6	6
Cartoni per epal	144	96	96	96	96	60
Misura cartoni (cm)	19x29x18(h)	19x29x26(h)	19x29x26(h)	19x29x26(h)	19x29x26(h)	22x36x28(h)
Altezza Pallet	Cm. 177	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183