

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	ALICI IMPANATE Prefritte, Surgelate – CGM			
Descrizione	Gustosi e freschi filetti di alici ricoperti da una croccante panatura. Già prefritte e surgelate, le alici possono essere gustate dopo una breve cottura in forno. Semplici e genuine ma anche gustose e saporite, le alici impanate potranno costituire un ottimo secondo vicino ad una fresca insalata, ma saranno molto gradite anche nei buffet o negli aperitivi, accompagnate ad altre pietanze a base di pesce.			
Ingredienti	Filetti di alici* 60%, panatura 30% (farina di granotenero tipo "0", sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, acqua, farina di frumento , amido di frumento . *Engraulis encrasicolus pescate con reti da circuizione e reti da raccolta in Mar Mediterraneo Orientale FAO 37.3 o in Mar Nero FAO 37.4. <i>Nonostante gli accurati controlli, consigliamo di prestare attenzione alla possibile presenza occasionale di spine.</i>			
Peso di un pezzo	1 pezzo pesa mediamente 14 grammi (1kg contiene n. 71 pezzi circa)			
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma allungata, del filetto di alici, impanatura dorata <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – tipico del prodotto			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal	256	Proteine	14,4 g
	Kj	1067	Grassi	14,8 g
			Di cui saturi	9,0 g
			Carboidrati	15,6g
			Di cui Zuccheri	0,9 g
			Sale	0,35 g
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batteria totale	< 500.000 UFC/gr
			Coliformi totali	< 10 ³ UFC/gr
			E. coli	< 10 ² UFC/gr
			Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ² UFC/gr
			Salmonella spp.	Assente / 25 gr
			L. monocytogenes	O.M. 07/12/1997
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 7/8 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio caldo per 1/2 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere per 30/40secondi.			
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Pesce ; <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : Molluschi ; Crostacei ; 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, vegetariani, vegani			

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 2500 gr.
Codice ean busta	-
Codice ean cartone	8002831113357
Codice articolo	ALP1
Pezzi per cartone	1
Cartoni per strato	16
Strati per epal	10
Cartoni per epal	160
Misura cartoni cm	19x29x18h
Altezza Pallet	Cm. 195