

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>POLPETTINE DI MELANZANE Panate, Surgelate - CGM con Pomodoro e Mozzarella</b>		
<b>Descrizione</b>	Gustosissime polpettine a base di melanzane, farcite al cuore con pomodoro fresco e delicata mozzarella filante, panate e pronte da cuocere. Grazie alla loro semplicità ed agli ingredienti genuini e naturali con cui vengono prodotte, possono essere abbinare a diversi piatti e servite in svariate occasioni, dai tradizionali buffet, agli aperitivi più gustosi.		
<b>Ingredienti</b>	Pane grattugiato (farina di <b>grano</b> tipo "0", lievito di birra, sale, paprika, curcuma, prezzemolo essiccato in foglie, pepe nero in polvere, aroma naturale), melanzane fritte 36,6% (melanzane, olio di semi di girasole), formaggio grattugiato ( <b>latte</b> , sale, caglio), passata e concentrato di pomodoro 5,6%, mozzarella 4,7% ( <b>latte</b> , sale, caglio, fermenti lattici), farina di <b>grano</b> tipo "0", semilavorato per ripieni (sale, maltodestrina, estratto per brodo, cipolla in polvere, olio di girasole, aromi naturali), preparato per crocchette (fiocchi di patate, formaggio (siero di <b>latte</b> , proteine del <b>latte</b> , sale, aromi), sale, aromi (preparazioni aromatiche)), olio di semi di girasole, aroma, basilico, carota, cipolla, sale, pepe.		
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 24 grammi (1kg contiene n. 41 pz. circa)		
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma sferoidale; colore dorato, tipico di prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di melanzana, pomodoro e mozzarella		
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal 253 Kj 1060	Proteine 6,8 g Carboidrati 30,7 g Di cui zuccheri 3,2 g Grassi 10,8 g di cui saturi 5,6 g Fibra alimentare 2,8 g Sale 1,5 g	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo	Carica batterica totale < 2 x 10 <sup>6</sup> UFC/gr Coliformi totali < 2 x 10 <sup>3</sup> UFC/gr E. coli < 10 <sup>2</sup> UFC/gr Stafilococchi coagul. Positivi < 10 <sup>3</sup> UFC/gr L. monocytogenes < 100 UFC/gr Campylobacter Assente / 25 gr Salmonella spp. Assente / 25 gr	
<b>Modalità di conservazione</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi		
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In padella: cuocere il prodotto in abbondante olio bollente per 4-5 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere piccole quantità di prodotto per circa 3 minuti		
<b>Allergeni</b> D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Molluschi</b> e prodotti a base di mollusco, <b>Soia</b> e prodotti a base di soia		
<b>OGM</b> 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		
<b>Destinatari</b>	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati		

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 1000g</b>
<b>Codice ean cartone</b>	8002831561011
<b>Codice ean busta</b>	8002831112756
<b>Codice articolo</b>	POLM1
<b>Pezzi per cartone</b>	5
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	6
<b>Cartoni per epal</b>	96
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26(h)
<b>Altezza Pallet</b>	Cm 171