

## SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	<b>OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA Surgelate – ICE CHEF</b>						
Descrizione	Selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso impasto a base di carne, pastellate, impanate 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 GRANO tipo "0", lievito di birra, sale, paprica), preparato di carne al forno 7,5% (carne suina 70%, carne bovina 20%, sale, farina di GRANO tenero, aromi naturali, spezie, antiossidante: E301, conservante: E250), mortadella (carne suina, grasso suino, acqua, sale, aromi naturali, spezie, conservante: E250), pastella reidratata (acqua, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale), farina di GRANO tipo "0", fiocchi di patate, formaggio (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, succo di limone, noce moscata, rosmarino. <b>Attenzione:</b> <i>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.</i>						
Peso di un pezzo	Circa 20* grammi (1 kg contiene circa n. 50 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 17 ai 23 gr)						
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone						
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma sferoidale, prodotto panato; colore giallo dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, delicato del ripieno di carne e saporito tipico dell'oliva verde						
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Energia (kJ/kcal)		976/233	Grassi di cui saturi Carboidrati di cui Zuccheri Fibre Proteine Sale	9,11 g 1,65g 27,3 g 2,1g 1,65g 9,51 g 1,07 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 <sup>6</sup> UFC/gr < 2 x 10 <sup>3</sup> UFC/gr < 10 <sup>2</sup> UFC/gr < 10 <sup>3</sup> UFC/gr Assente / 25 gr < 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 friggitrice (180°C): cuocere per 4-5 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio bollente per circa 5-6 minuti						
Allergeni	<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"/> <i>Cross contamination: Crostacei; Molluschi; Pesce; Uova; Soia; Senape</i>						
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 500 gr.	BUSTA 2500 gr.	
Codice ean busta	8002831001036	8002831007007	
Codice ean cartone	8002831122441	8002831122564	8002831122595
Codice articolo	O3I	O2I	O1I
Pezzi per cartone	10	2	4
Cartoni per strato	16	9	9
Strati per epal	6	11	7
Cartoni per epal	96	99	63
Misura cartoni cm	19x29x26h	26x39x15(h)	26x29x25(h)
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 180	Cm. 190