



SCHEMA TECNICA

Denominazione di vendita	JALAPENOS ROSSI PICCANTI CON FORMAGGIO CREMOSO Prefritti, Surgelati - CGM								
Descrizione	Peperoni rossi piccanti messicani “jalapenos” ripieni di formaggio cremoso, panati, prefritti e surgelati, pronti a cuocere, ottimi se serviti come aperitivo insieme agli altri prodotti della linea “Happy Hour”								
Ingredienti	Preparazione al formaggio 26% (crema di formaggio (LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico), panna (panna (LATTE), stabilizzante: carragenina (E407)), addensanti: fosfato di diamido acetilato (E1414), carbossimetilcellulosa (E466), olio di colza, fecola di patate), pangrattato 25% (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, paprica polvere, colorante: estratto di paprica (E160c)), peperone jalapeño 24% (peperone rosso jalapeño, acqua, sale, stabilizzante: cloruro di calcio (E509), correttore di acidità: acido acetico (E260)), acqua, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole.								
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 38 grammi (+/-2 gr); 1 kg contiene circa n. 26 pezzi								
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone								
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma appiattita, prodotto panato di colore dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - piccante del peperone rosso addolcito dal formaggio cremoso								
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)			Kcal	254			Proteine	5,2 g	
			Kj	1061			Grassi	15,3 g	
							Di cui Saturi	7,2 g	
							Carboidrati	23,4 g	
							Di cui Zuccheri	2,5 g	
							Fibre	1,1 g	
							Sale	0,17 g	
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo						Carica batterica totale	<10 ⁵ UFC/gr	
							Coliformi totali	<10 ³ UFC/gr	
							E. coli	< 10 ² UFC/gr	
							Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ³ UFC/gr	
							Salmonella spp.	Assente / 25 gr	
							L. monocytogenes	< 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								
Modalità d’uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (200°C): disporre il prodotto in un solo strato e cuocere per 10/12 minuti - In airfryer (200°C): cuocere per 8 minuti circa - In friggitrice (180°C): cuocere piccole quantità di prodotto per circa 3/4 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio bollente 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"/> Cross contamination: 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	Adatto a chi segue una dieta vegetariana; Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani								

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA gr. 1000
Codice ean busta	8002831112916
Codice ean cartone	8002831561271
Codice Articolo	HH10
Pezzi per cartone	5
Cartoni per strato	16
Strati per epal	6
Cartoni per epal	96
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 171