



Scheda tecnica prodotto

Noccioli di polenta, surgelati, pronti da cuocere, 1000g

articolo nr. **GA407F**

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210641642	8033210641727	
misure		370x270x h140mm	altezza: 170 cm
peso netto	1000g	6x1000g	480 kg
peso lordo	1006g	6450g	516 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	
	cartoni / bancale	80
	strati / bancale	10
	cartoni / strato	8

Descrizione del prodotto: Noccioli di zucca, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti: Acqua, farina di mais 85%, **farina di frumento 00, uova**, sale, olio di semi di girasole, noce moscata.

Preparazione: versare i noccioli surgelati nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 4-5 minuti. Conditì con burro fuso, salvia e guarniti con ricotta affumicata grattugiata.

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)		valore limite (UFC/g)
	C.B.T.	50.000	<100.000
E.Coli	0	<100	
Stafilococchi	0	<100	
Clostridium perfringens	0	<10	
Salmonella spp.	0	<10	

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:	313	energia kJ:	1.312
	grassi:	15,4	di cui grassi saturi:	10,5
	carboidrati:	27,4	di cui zuccheri:	0,6
	proteine:	15,9		
	fibre:	0,8		
	sodio:	0,5		
	sale:	1,3		

GDA assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	per 100g		per porzione da 150g	
	valore energetico kcal	16	valore energetico kcal	24
grassi (%):	22	grassi (%):	33	
di cui saturi (%):	53	di cui saturi (%):	79	
carboidrati (%):	11	carboidrati (%):	16	
di cui zuccheri (%):	1	di cui zuccheri (%):	1	
proteine (%):	32	proteine (%):	48	
sale (%):	21	sale (%):	31	

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova;
prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, prodotti a base di latte, uova.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 24 mesi, seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio

Validità residua alla consegna: 8 mesi

Stoccaggio: temperatura: -18°C o inferiore
una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore

Trasporto: temperatura: -18°C o inferiore

Allergeni (appendice III bis direttiva 2007/68/CE)	presente nel prodotto	presente nello stabilimento di produzione
Allergene: P = presente / A = assente		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	P	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	A
Uova e prodotti a base di uova	P	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	A
Soia e prodotti a base di soia	A	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A	A
Senape e prodotti a base di senape	A	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/lit espressi in SO2 nel prodotto finito	A	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A	A

Data: 01.07.2021

Revisione 03