



Scheda tecnica prodotto

Strangolapreti, surgelati, pronti da cuocere, 6x1000g

articolo nr. GA406F

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210641703	8033210641710	
misure		400x300x h160mm	altezza: 180 cm
peso netto kg	1 kg	6 kg	300 kg
peso lordo kg	1,02 kg	6,26 kg	318,2 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	
	cartoni / bancale	50
	strati / bancale	8
	cartoni / strato	7

Descrizione del prodotto: Strangolapreti, surgelati, crudi, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti: spinaci 30%, cubetti di pane di tipo 00 (farina di grano tenero tipo 00, lievito, sale, acqua) latte intero, uova pastorizzate, cipolla, formaggio grana (latte, fermenti lattici, sale, caglio), burro (contiene latte), farina di grano tenero tipo 00, sale, noce moscata, aglio.

Preparazione: versare i strangolapreti surgelati nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 8 minuti. Servire come primo piatto con dell'insalata fresca di stagione, oppure come contorno ad un secondo piatto

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)		valore limite (UFC/g)
	C.B.T.		
* prevalentemente	E.Coli	0	<100
Lactobacillus spp.	Stafilococchi	0	<100
proveniente dal formaggio	Clostridium perfringens	0	<10
	Salmonella spp.	0	<10

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:		energia kj:	
		155		653
	grassi:	3,7	di cui grassi saturi:	1,5
	carboidrati:	21,7	di cui zuccheri:	2,0
	proteine:	7,5		
	fibre:	2,5		
	sodio:	0,05		
	sale:	1,3		

GDA	per 100g		per porzione da 150g	
	assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kj / 2.000 kcal	valore energetico kcal	8	valore energetico kcal
	grassi (%):	5	grassi (%):	8
	di cui saturi (%):	8	di cui saturi (%):	11
	carboidrati (%):	8	carboidrati (%):	13
	di cui zuccheri (%):	2	di cui zuccheri (%):	3
	proteine (%):	15	proteine (%):	23
	sale (%):	22	sale (%):	33

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte; prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, pesce, latte.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 15 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	P
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)	P	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/lt 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